Gebruiksaanwijzing

FORNUIS EN OVEN

NL


Polski, 1


Nederlands,15


Deutsch, 30


Dansk, 45

CP65SFA/HA

Inhoud



Installatie

! Bewaar dit instructieboekje zorgvuldig voor eventuele raadpleging in de toekomst. In het geval u het apparaat verkoopt, weggeeft of wanneer u verhuist, moet het boekje bij het apparaat bewaard worden.

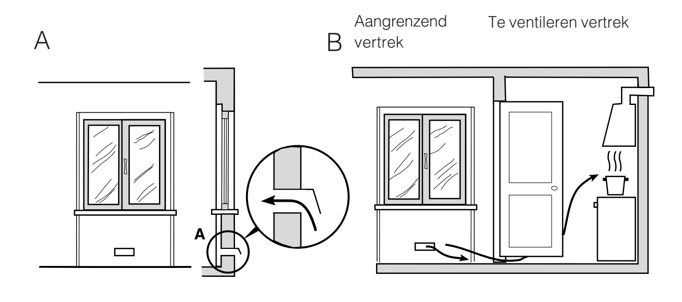
! Lees de instructies aandachtig door: er staat belangrijke informatie in over installatie, gebruik en veiligheid.

! De installatie van het apparaat moet volgens deze instructies worden uitgevoerd door een bevoegde installateur.

! Sluit altijd eerst de elektrische stroom af voordat u tot onderhoud of regeling van het fornuis overgaat.

Ventilatie van de vertrekken

Dit apparaat mag uitsluitend worden geïnstalleerd in permanent geventileerde ruimten, overeenkomstig de geldende nationale voorschriften. In het vertrek waar het apparaat wordt geïnstalleerd moet zoveel lucht kunnen toestromen als nodig is voor de normale gasverbranding (de luchtcapaciteit mag niet minder zijn dan 2 m^3/h per kW geïnstalleerd vermogen).
De luchttoevoeropeningen, beschermd door roosters, moeten voorzien zijn van een leiding met een minstens 100 cm^2 bruikbare doorsnede en zo moeten zijn geplaatst dat ze, zelfs niet gedeeltelijk, worden verstopt, (*zie afbeelding A*).
Deze openingen moeten met 100% worden verbreed - met een minimum van 200 cm^2 - als het fornuis niet voorzien is van een thermokoppelbeveiliging en wanneer de toevoer van lucht op indirecte manier van aangrenzende vertrekken plaatsvindt (*zie afbeelding B*) - mits dit geen gemeenschappelijke ruimtes zijn van het gebouw, vertrekken met een verhoogd brandgevaar of slaapkamers, die beschikken over een ventilatieopening die verbonden is met buiten, zoals zojuist beschreven.



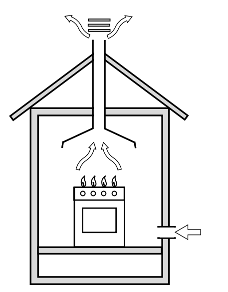
Ventilatieopening voor verbrandingslucht

Vergroting van de kier tussen deur en vloer

! Na een langdurig gebruik van het apparaat is het aan te raden een raam te openen of de draaisnelheid van eventuele ventilatoren te vermeerderen.

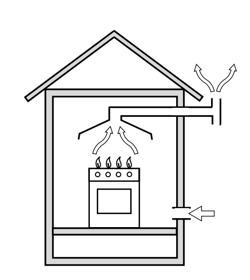
Afvoer van de verbrandingsgassen

De afvoer van de verbrandingsgassen moet plaatsvinden door middel van een afzuigkap die is aangesloten op een veilige en goedwerkende schoorsteen met natuurlijke trek, ofwel door middel van een elektrische ventilator die automatisch in werking treedt elke keer dat u het apparaat aanzet (*zie afbeeldingen*).





Afvoer rechtstreeks naar buiten



Afvoer door een schoorsteen of vertakt rookkanaal (alleen bestemd voor kookapparaten)

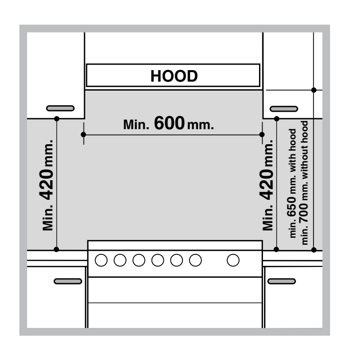
! De vloeibare petroleumgassen, die zwaarder zijn dan de lucht, blijven laag hangen, daarom moeten LPG flessen afvoeropeningen naar buiten toe hebben om een eventuele gaslekkage naar onder toe af te kunnen voeren.
Lege of halfvolle LPG flessen mogen dus niet worden geïnstalleerd of bewaard in vertrekken die lager liggen dan de vloer (kelders, enz.). Het is beter alleen de in gebruik zijnde fles in het vertrek te bewaren, ver van warmtebronnen (ovens, open haard, kachels) die hem tot temperaturen van meer dan 50°C zouden kunnen brengen.

Plaatsen en waterpas zetten

! Het apparaat kan naast meubels worden geplaatst die niet hoger zijn dan het werkvlak.

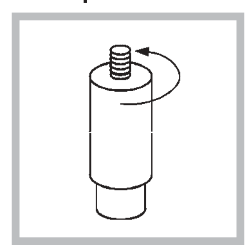
! Controleer of de wand die in contact komt met de achterzijde van het apparaat van niet ontvlambaar materiaal is gemaakt en bestand is tegen hoge temperaturen (T 90°C).

Voor een correcte installatie:
- plaats het apparaat in de keuken, in de eetkamer of in een eenkamerappartement (niet in de badkamer);
- als het kookvlak hoger is dan de meubels, moeten zij op minstens 600 mm van het apparaat vandaan worden geplaatst;



- als het fornuis onder een keukenkastje wordt geïnstalleerd, moet de afstand tussen de twee minstens 420 mm zijn. Deze afstand moet 700 mm worden als de keukenkastjes zijn vervaardigd uit ontvlambaar materiaal (*zie afbeelding*);
- hang geen gordijnen achter het fornuis, of op minder dan 200 mm van de zijkanten;
- eventuele afzuigkappen moeten volgens de instructies van hun eigen gebruiksaanwijzing worden geïnstalleerd.

Waterpas zetten



Indien het nodig is het apparaat te nivelleren, kunnen de bijgeleverde stelvoetjes in de daarvoor geschikte openingen in de hoeken van het onderstuk van het fornuis worden geschroefd (*zie afbeelding*).

Elektrische aansluiting

Gebruik voor de voedingskabel een stekker die genormaliseerd is voor de lading aangegeven op het typeplaatje(*zie tabel Technische gegevens*).
Wanneer het apparaat rechtstreeks op het elektrische net wordt aangesloten, moet u tussen het apparaat en het net een meerpolige schakelaar aanbrengen met een afstand tussen de contacten van minstens 3 mm, aangepast aan het elektrische vermogen en voldoend aan de geldende nationale normen (de aarding mag niet worden onderbroken door de schakelaar). De voedingskabel moet zodanig worden geplaatst dat hij nergens een temperatuur bereikt van 50°C hoger dan de kamertemperatuur.

Vóór het aansluiten moet u controleren dat:
- de contactdoos geaard is en voldoet aan de geldende normen;
- de contactdoos in staat is het maximale vermogen van het apparaat te dragen, zoals aangegeven op het typeplaatje;
- de spanning zich bevindt tussen de waarden die staan aangegeven op het typeplaatje;
- de contactdoos en de stekker overeenkomen. Als dat niet zo is, dient u ofwel de stekker ofwel de contactdoos te vervangen; gebruik geen verlengsnoeren of dubbelstekkers.

! Wanneer het apparaat geïnstalleerd is, moeten de elektrische kabel en de contactdoos gemakkelijk te bereiken zijn.

! De kabel mag niet gebogen of samengedrukt worden.

! De kabel moet van tijd tot tijd worden gecontroleerd en mag alleen door erkende monteurs worden vervangen.

! De fabrikant kan niet aansprakelijk worden gesteld wanneer deze normen niet worden nageleefd.

Gasaansluiting

De aansluiting van het apparaat op de gasleiding of -fles moet worden uitgevoerd m.b.v. een flexibele rubberen of stalen buis, in overeenstemming met de geldende nationale normen en uitsluitend na te hebben gecontroleerd dat het apparaat is afgesteld op het soort gas waarmee het zal worden gevoed (zie etiket met ijking op het deksel: als dit niet het geval is *zie onder*). Bij gebruik van vloeibaar gas uit een gasfles gebruikt u drukregelaars die voldoen aan de geldende nationale normen. Om de aansluiting te vergemakkelijken kan de gasvoeding aan de zijkant worden geplaatst*: verander de plaats van de slanghouder voor de aansluiting met de afsluitdop en vervang de bijgeleverde afdichting.

! Voor het veilig functioneren, een juist gebruik van de energie en een langere levensduur van het apparaat moet u zich ervan verzekeren dat de gasdruk overeenkomt met de waarden die zijn aangegeven in de Tabel Eigenschappen branders en sproeiers (*zie onder*).

Aansluiting gas met flexibele rubberen buis

Controleer of de buis overeenkomt met de geldende nationale normen. De interne diameter van de buis moet zijn: 8 mm voor voeding met vloeibaar gas; 13 mm voor voeding met aardgas.

Zodra de verbinding is uitgevoerd moet u controleren of de buis:
- in geen enkel punt contact maakt met delen die temperaturen bereiken van meer dan 50°C;
- niet onderhevig is aan trekkracht en torsie en dat er geen bochten of knelpunten zijn;
- niet in contact komt met scherpe voorwerpen, scherpe randen, beweegbare onderdelen en niet in de knel raakt;
- gedurende de hele lengte makkelijk te inspecteren is, zodat u probleemloos kunt controleren of hij in goede staat verkeert;
- korter is dan 1500 mm;
- aan beide uiteinden nauw sluit. Hij moet worden bevestigd met slangklemmen die voldoen aan de geldende nationale normen.



! Als u aan één of meer van deze voorwaarden niet kunt voldoen of als het fornuis wordt geïnstalleerd volgens de voorwaarden van klasse 2 - onderklasse 1 (apparaat gemonteerd tussen twee meubels), dient u een flexibele, stalen buis gebruiken (*zie onder*).

Aansluiting met een flexibele roestvrije stalen buis aan een onafgebroken wand voorzien van aanhechtingen met schroefdraad.

Controleer of de buis en de afdichtingen overeenkomen met de geldende nationale normen. Voordat u de buis monteert verwijdert u de buishouder op het apparaat (het verbindingsstuk waardoor het gas toegang krijgt tot het fornuis is voorzien van schroefdraad: 1/2 gas cilindrische schroefbout).

! Voer de verbinding zodanig uit dat de lengte van de buis, in uitgestrekte toestand, niet langer is dan 2 meter. Verzeker u ervan dat de buis niet in contact komt met bewegende delen en dat hij niet wordt afgekneld.

Controle gasdichtheid

Nadat het installeren heeft plaats gevonden moet de gasdichtheid van alle verbindingsstukken worden gecontroleerd met een zeepoplossing en nooit met een vlam.

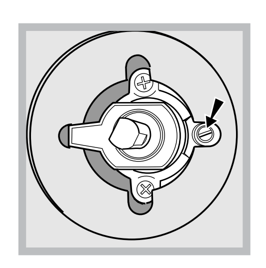
Aanpassen aan de verschillende soorten gas

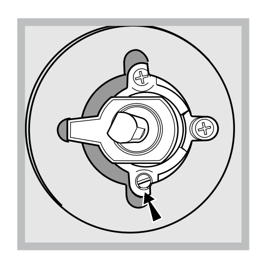
Het is mogelijk het fornuis aan te passen voor een verschillende gassoort (anders dan die staat aangegeven op het typeplaatje op het deksel).

Aanpassen kookplaat

Het vervangen van de sproeiers van de branders van de kookplaat:
1. verwijder de pannendragers en haal de branders van hun plek;
2. draai de sproeiers los met een pijpsleutel van 7 mm (*zie afbeelding*) en vervang ze met de sproeiers die geschikt zijn voor het nieuwe type gas (*zie Tabel Eigenschappen branders en sproeiers*);
3. zet de onderdelen in omgekeerde volgorde weer op hun plaats.

Het regelen van de minimum stand van de branders van de kookplaat:
1. zet het kraantje op de minimum stand;
2. haal de knop eraf en draai aan het regelschroefje in of naast de spil van het kraantje totdat u een kleine regelmatige vlam krijgt.
! Bij vloeibaar gas moet het regelschroefje geheel worden vastgeschroefd;





3. controleer of door de kraan snel van maximum naar minimum te draaien de branders niet uitgaan.

! De branders hebben geen regeling van de primaire lucht nodig.

! Na de afregeling van een ander soort gas dan het goedgekeurde gas moet u het oude etiket van de gasinstelling vervangen met het etiket dat overeenkomt met het nieuwe gas, verkrijgbaar bij onze Erkende Technische Servicedienst.

! Als de gasdruk van het gebruikte gas verschillend (of variabel) is dan hetgeen is voorzien, moet op de toevoerbuis een drukregelaar worden aangebracht die voldoet aan de geldende landelijke normen voor de “drukregelaars voor gekanaliseerd gas”.

Tabel eigenschappen branders en sproeiers

Tabel 1

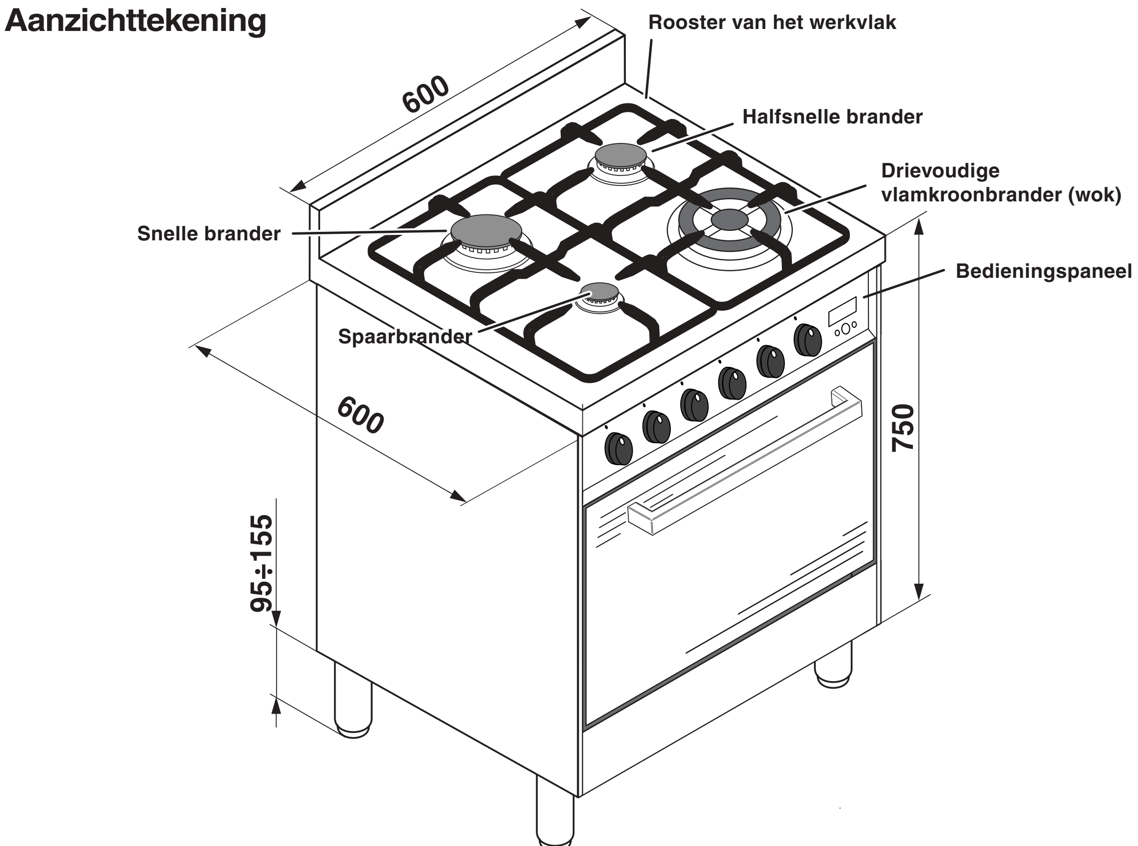
BRANDER	Diameter (mm)	Warmtecapaciteit kW (H.s.*) Nomin.	Warmtecapaciteit kW (H.s.*) Gereduc.	Vloeibaar gas By-pass 1/100 (mm)	Vloeibaar gas Straalpijp 1/100 (mm)	Vloeibaar gas Debiet * g/h G30	Vloeibaar gas Debiet * g/h G31	Aardgas Straalpijp 1/100 (mm)	Aardgas Debiet * l/h G25
C. Snel	100	3.00	0.7	40	86	218	214	122	332
B. Halve snelheid	75	1.65	0.4	30	64	120	118	94	183
A. Extra	55	1.00	0.4	30	50	73	71	72	111
D. Drievoudige vlamkroon	130	3.25	1.3	57	91	236	232	134	360
Gasdruk	Nominaal (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		25 20 30

* A 15°C en 1013 mbar- gas droog
** Propaan P.C.S. (bovenwaarde) = 50,37 MJ/Kg
*** Butaan P.C.S. (bovenwaarde) = 49,47 MJ/Kg
Aardgas P.C.S. (bovenwaarde) = 37.78 MJ/m³

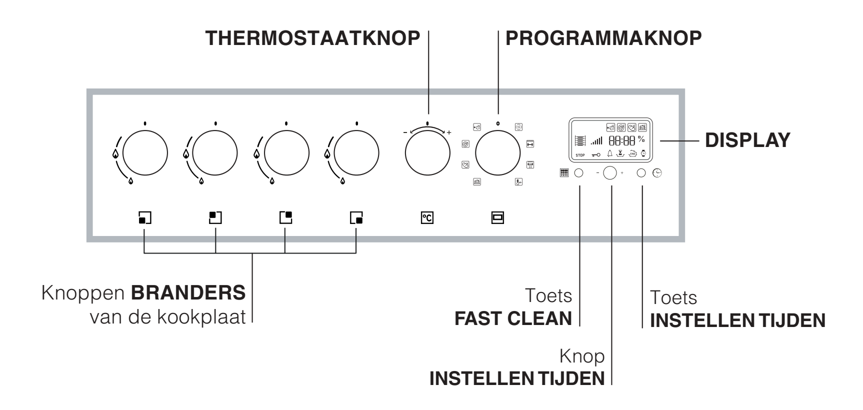
TABEL EIGENSCHAPPEN	
Afmetingen Oven HxBxD	32x43,5x40 cm
Inhoud	liter 56
Branders	geschikt voor alle soorten gas aangegeven op het typeplaatje
Spanning en frequentie van de elektrische voeding	zie typeplaatje
ENERGY LABEL	Richtlijn 2002/40/EG op het etiket van elektrische ovens. Norm EN 50304 Energieverbruikverklaring Klasse geforceerde convectie - verwarmingsfunctie: Gratineren.
	EU Richtlijnen: 2006/95/EEG van 12/12/06 (Laagspanning) en daaropvolgende wijzigingen – 2004/108/EEG van 15/12/04 (Elektromagnetische Compatibiliteit) en daaropvolgende wijzigingen - 90/369/EEG van 29/06/90 (Gas) en daaropvolgende wijzigingen - 93/68/EEG van 22/07/93 en daaropvolgende wijzigingen - 2002/96/EG en daaropvolgende wijzigingen. 1275/2008 stand-by/off mode.

Beschrijving van het apparaat

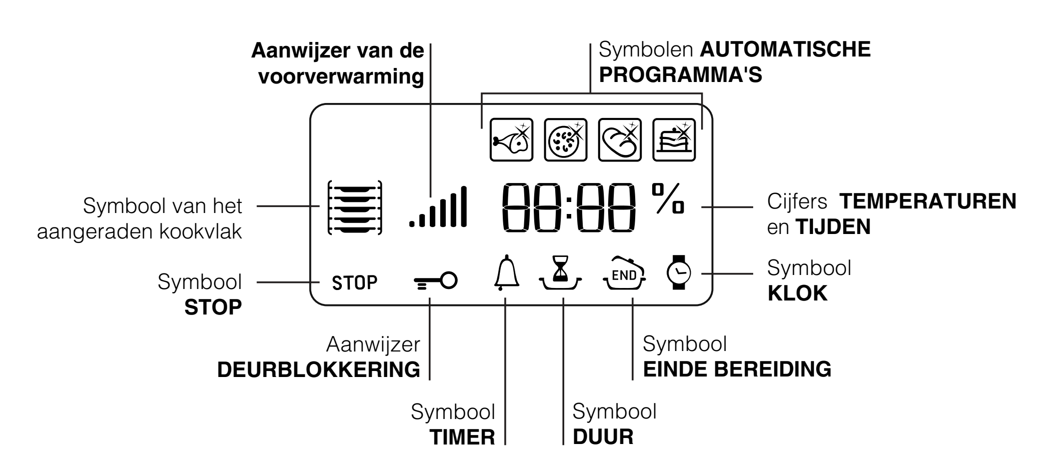
Aanzichttekening



Bedieningspaneel



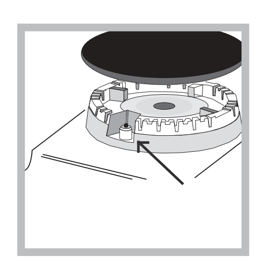
Display





Gebruik van de kookplaat

Aansteken van de branders
Naast elke BRANDER knop wordt met een vol rondje aangegeven bij welke brander deze knop hoort.
Om een brander van de kookplaat aan te steken:
1. houd een vlam of aansteker bij de brander;
2. druk en draai tegelijkertijd de BRANDER knop linksom tot aan het symbool van de grootste vlam 🔥.
3. regel de sterkte van de gewenste vlam, door de BRANDER knop linksom te draaien: op het minimum 🔥, op het maximum 🔥 of op een tussenliggende stand.



Als het apparaat beschikt over een elektronische ontsteking* (*zie afbeelding*) is het voldoende tegelijkertijd de BRANDER knop in te drukken en linksom te draaien tot op het symbool van de grootste vlam, totdat de ontsteking heeft plaatsgevonden. Het kan zijn dat de brander uitgaat wanneer u de knop loslaat. In dit geval moet u de handeling herhalen en de knop iets langer ingedrukt houden.

! Mocht de vlam per ongeluk uitgaan, doe dan de brander uit en wacht minstens 1 minuut voordat u hem weer probeert aan te steken.

Als het apparaat is voorzien van een thermokoppelbeveiliging* dient u de BRANDER knop circa 2-3 seconden ingedrukt te houden om de vlam aan te houden en de beveiliging te activeren.

Om de brander uit te zetten draait u aan de knop tot hij op uit staat •.

Praktisch advies voor het gebruik van de branders
Voor een beter rendement van de branders en een minimaal gasverbruik dient u pannen te gebruiken met een platte onderkant, die voorzien zijn van een deksel en die afgestemd zijn op de afmetingen van de brander:

Brander	ø Diameter Pannen (cm)
Snel (R)	24 - 26
Halfsnel (S)	16 - 22
Hulp (A)	10 - 14
Drievoudige vlamkroon (TC)	24 - 26

Om het type brander te selecteren kunt u de tekeningen raadplegen die staan weergegeven in het hoofdstuk "Eigenschappen branders en sproeiers".

! Voorkom dat tijdens het gebruik de pannen buiten de rand van het kookvlak komen.

! Op modellen die voorzien zijn van een vlamverspreider moet deze alleen worden gebruikt op de extra brander wanneer men pannen gebruikt die een doorsnede hebben van minder dan 12 cm.

De klok instellen

! U kunt de klok zowel instellen als de oven uit is als wanneer hij aan is, maar alleen als u geen uitgestelde bereiding heeft ingesteld.
1. Druk meerdere malen op de toets ⏲ totdat het symbool ⌚ en de eerste twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets ⏲ totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets ⏲ om te bevestigen.

De timer instellen

! Deze functie onderbreekt de bereiding niet en is onafhankelijk van het gebruik van de oven. Hij dient er uitsluitend voor een geluidssignaal te laten horen als de ingestelde minuten zijn verstreken.

1. Druk meerdere malen op de toets ⏲ totdat het symbool 🔔 en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets ⏲ om te bevestigen. Nu verschijnt het terugtellen, aan het einde waarvan u een geluidssignaal zult horen.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

NL

Gebruik van de oven

! Vóór gebruik is het strikt noodzakelijk het plastic folie aan de zijkanten van het apparaat te verwijderen.

! Wij raden u aan bij het eerste gebruik de oven minstens een uur leeg te laten functioneren, op maximum temperatuur en met de deur dicht. Nadat u de oven heeft uitgeschakeld, opent u de ovendeur en lucht u het vertrek. De lucht die u ruikt komt door het verdampen van de middelen die worden gebruikt om de oven te beschermen.

1. Selecteer het gewenste kookprogramma door aan de PROGRAMMAKNOP te draaien.
2. De oven begint voor te verwarmen, de aanwijzers van de voorverwarming gaan aan.
De temperatuur kan veranderd worden door te draaien aan de THERMOSTAATKNOP.
3. Als de aanwijzer van de voorverwarming uitgaat en u een geluidssignaal hoort, is de voorverwarming compleet: zet de etenswaren in de oven.
4. Het DISPLAY toont het icoon dat aangeeft op welk rooster u het gerecht het beste kunt plaatsen.
5. Tijdens het koken kunt u nog altijd:
- het kookprogramma veranderen met behulp van de PROGRAMMAKNOP;
- de temperatuur veranderen met behulp van de THERMOSTAATKNOP;
- de kookduur programmeren of de tijd van einde bereiding (*zie kookprogramma's*);
- het koken onderbreken door de PROGRAMMAKNOP weer op stand "0" te zetten.
6. Na twee uur gaat de oven automatisch uit: dit is om veiligheidsredenen van te voren ingesteld bij iedere kookfunctie. U kunt de kookduur veranderen (*zie kookprogramma's*).
7. Wanneer de stroom uitvalt en de oventemperatuur niet te laag is geworden, gaat de oven automatisch terug naar het punt waar het programma is onderbroken. De geprogrammeerde functies worden echter niet onthouden. U dient ze daarom bij het terugkeren van de stroom opnieuw in te stellen.

! Bij het programma BARBECUE is geen voorverwarming voorzien.

! Zet nooit voorwerpen op de bodem van de oven; u riskeert hiermee het email te beschadigen.

! Plaats de ovenschalen altijd op bijgeleverde roosters.

Ventilator

Om de oven van buiten niet te heet te laten worden, brengt een verkoelingsventilator een luchtstroom teweeg die tussen het bedieningspaneel en de ovendeur naar buiten komt. Aan het begin van het programma FAST CLEAN draait de ventilator op lage snelheid.
! Aan het einde van de kooktijd blijft de ventilator draaien totdat de oven voldoende is afgekoeld.

Ovenverlichting

Als de oven uit is, kan het ovenlicht op ieder willekeurig moment aan worden gezet door de ovendeur te openen.

Handmatige kookprogramma's

! Alle programma's hebben een vooringestelde kooktemperatuur. Deze kan handmatig worden aangepast,en naar wens worden ingesteld tussen de 40°C en de 250°C.
In het programma BARBECUE is de ingestelde temperatuur in % uitgedrukt. Dit kan ook handmatig worden gewijzigd.

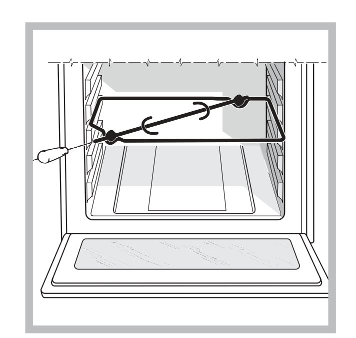
Programma **MULTILEVEL**
Alle verwarmingselementen gaan aan en de ventilator treedt in werking. Aangezien de warmte in de hele oven constant is, zorgt de lucht dat de gerechten op gelijkmatige wijze gekookt en gebakken worden. Hier is het mogelijkmaximaal twee roosters tegelijk te gebruiken.

Programma **BARBECUE**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan. Als u aan de THERMOSTAATKNOP draait geeft het DISPLAY de instelbare vermogensniveaus weer die variëren van een minimum van 5% tot een maximum van 100%. Het koken onder de grill is vooral aan te raden voor gerechten die een hoge en directe temperatuur aan de buitenkant nodig hebben. Kook met de ovendeur dicht.

Programma **GRATINEREN**
Het bovenste verwarmingselement gaat aan, en tijdens een deel van de cyclus ook het cirkelvormige verwarmingselement en de ventilator. Hiermee wordt de rechtstreekse bovenhitte van de grill gecombineerd met de geforceerde luchtcirculatie in de oven.
Eventueel verbranden van de buitenkant wordt zo vermeden; de warmte dringt gemakkelijker door naar de binnenkant. Kook met de ovendeur dicht.

Programma's **LAGE TEMPERATUUR**
Deze kookfunctie is ideaal voor rijzen, ontdooien, het bereiden van yoghurt, het snel of langzaam opwarmen van gerechten en het langzaam koken van etenswaren op lage temperatuur. De in te stellen temperaturen zijn: 40, 65, 90 °C.

Draaispit (slechts op enkele modellen aanwezig)



Voor het activeren van het draaispit (*zie afbeelding*) gaat u als volgt te werk:

1. plaats de lekplaat in stand 1;
2. zet de steun van het draaispit op de 3e stand en steek de vleespen in de speciale opening achterin de oven;
3. activeer het draaispit met de knop PROGRAMMA'S op de stand of ;

! Wanneer u de ovendeur opent als het programma is gestart, zal het braadspit stoppen met draaien.

Automatische kookprogramma's

! De **temperatuur** en de **duur van de bereiding** zijn **ingesteld** en kunnen niet worden gewijzigd door het systeem **C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata (Optimale Geprogrammeerde Bereiding))** dat automatisch een perfect resultaat garandeert. De bereiding wordt automatisch gestopt en de oven geeft aan wanneer het gerecht gaar is. De bereiding kan worden uitgevoerd door de gerechten in een **koude** of **warme** oven te plaatsen. Voor de correcte plaatsing van het gerecht in de oven raden wij u aan het symbool te controleren.

! Als de kookfase is bereikt laat de oven een geluidssignaal horen.

! Open de ovendeur niet om te voorkomen dat de tijdsduur en de kooktemperatuur worden ontregeld.

 Programma **VLEES**
Gebruik deze functie voor het braden van kalfs-, varkens- en lamsvlees. Plaats het brood in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

 Programma **PIZZA**
Gebruik deze functie voor het bereiden van pizza's. Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

 Programma **BROOD**
Gebruik deze functie voor het bakken van brood Zie volgende hoofdstuk voor recepten en details.

 Programma **CAKE**
Deze functie is ideaal voor het bereiden van zowel taarten met bakkersgist als met gedroogde gist, of zonder gist. Plaats in de koude oven. U kunt de gerechten eventueel ook in de warme oven plaatsen.

Programma **PIZZA**
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het gewicht van het deeg moet tussen de 500 g en de 700 g zijn.
- vet de bakplaat iets in.

Recept voor PIZZA:
1 Bakplaat, lage ovenstand, oven koud of warm
Recept voor 3 pizza's van ongeveer 550 g: 1000 g meel, 500 g water, 20 g zout, 20 g suiker, 10 cl olijfolie, 20 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
- Rijzen op kamertemperatuur: 1 uur
- In koude of warme oven plaatsen
- Start de bereiding  PIZZA

Programma BROOD
Voor een optimaal resultaat raden wij u aan de volgende aanwijzingen nauwkeurig op te volgen:
- houdt u zich aan het recept;
- het **maximum gewicht** per bakplaat;
- **vergeet niet 1 dl koud water te gieten in de bakplaat op stand 5**;
- het deeg moet circa 1 tot 1½ uur op kamertemperatuur rijzen. De exacte duur hangt af van de kamertemperatuur. Het deeg is voldoende gerezen als het volume is verdubbeld.

NL

Recept voor BROOD:
1 bakplaat van 1000 g max, onderste ovenstand
2 bakplaten van 1000 g max, onderste en middelste stand

Recept voor 1000 g deeg: 600 g meel, 360 g water, 11 g zout, 25 g bakkersgist (of 2 zakjes gedroogde gist)
Procedure:
- Meng het meel en het zout in een grote kom.
- Doe de gist in lauw water (circa 35 graden).
- Maak een kuil in het meel.
- Giet er het mengsel van water en gist in
- Kneed het geheel totdat een homogeen deeg is gevormd dat niet plakkerig is, door het deeg 10 minuten lang met de palm van de hand plat te drukken en vervolgens weer dicht te vouwen.
- Maak een bal van het deeg, doe het in een slakom en bedek het met plastic folie om te voorkomen dat de buitenkant ervan uitdroogt. Doe de slakom in de oven op de handmatige functie **LAGE TEMPERATUUR** op 40°C en laat het ongeveer 1 uur lang rijzen (het volume van het deeg moet verdubbelen)
- Verdeel de bal om verschillende broden te maken.
- Leg ze op ovenpapier op de bakplaat.
- Bestrooi de broden met meel.
- Maak sneden in de broden.
- Zet 1 dl koud gedistilleerd water op de bodem van de oven. Voor het reinigen kunt u het beste water en azijn gebruiken.
- Plaats het brood in de koude oven.
- Start het programma BROOD
- Aan het einde van de kooktijd laat u de broden rusten op een rooster totdat ze geheel zijn afgekoeld.

De bereiding programmeren

! De programmering is alleen mogelijk wanneer een kookprogramma is geselecteerd.

Het programmeren van de kookduur

1. Druk meerdere malen op de toets totdat het symbool en de drie cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de gewenste duur in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.
4. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur en u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten. Het programma stopt automatisch om 10:15.

Het einde van een bereiding programmeren
! Het programmeren van het einde van een bereiding is alleen mogelijk nadat u een kookduur heeft geselecteerd.

1. Volg de procedure van de duur van punt 1 t/m 3;
2. druk daarna op de toets totdat het symbool END en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
3. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de uren in te stellen;
4. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
5. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de "+" en de "-" om de minuten in te stellen;
6. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.
7. als de ingestelde duur is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END, beëindigt de oven de bereiding en klinkt een geluidssignaal.
- B.v.: het is 9:00 uur, u programmeert een duur van 1 uur en 15 minuten en de eindtijd om 12:30. Het programma zal automatisch om 11:15:00 beginnen.

De symbolen en END gaan aanom aan te gevendat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van de bereiding.
Om een programmering te annuleren draait u de PROGRAMMAKNOP op stand "0".

Praktische kooktips

! Gebruik voor het koken met de heteluchtoven nooit de standen 1 en 5: de hete lucht zou fijne gerechten kunnen verbranden.

! Bij de functies BARBECUE of GRATINEREN, in het bijzonder wanneer u het draaispit gebruikt, raden wij u aan de lekplaat op stand 1 te zetten om eventueel vet of jus op te vangen.

MULTILEVEL

- Gebruik de standen 2 en 4, en plaats de gerechten die meer warmte nodig hebben op stand 2.
- Plaats de lekplaat op de onderste stand en het rooster op de hoogste.



BARBECUE

- Plaats de grill op stand 3 of 4, plaats de gerechten op het midden van de grill.
- We raden u aan het energieniveau op de hoogste stand te zetten. Het is normaal dat het bovenste verwarmingselement niet constant aan blijft: zijn werking wordt geregeld door een thermostaat.

PIZZA

- Gebruik een lichte aluminium ovenschaal en zet hem op het bijgeleverde ovenrooster.
  Bij gebruik van de lekplaat is de bereidingstijd langer en krijgt u waarschijnlijk geen krokante pizza.
- Bij zeer gevulde pizza's raden wij aan de mozzarella of andere kaas pas halverwege de kooktijd toe te voegen.

Kooktabel oven

Programma's	Gerechten	Gewicht (kg)	Roosterstanden		Voorverwarmen	Aanbevolen temperatuur (°C)	Duur bereiding (minuten)
			standaard geleiders	verschuifbare geleiders			
Multilevel*	Pizza op 2 roosters	1+1	2 en 4	1 en 3	Ja	220-230	20-25
	Taarten op 2 roosters	1	2 en 4	1 en 3	Ja	180	30-35
	Cake op 2 roosters (op lekplaat)	1	2 en 4	1 en 3	Ja	170	20-25
	Gebraden kip + aardappels	1	1 en 2/3	1 en 3	Ja	200-210	65-75
	Lamsvlees		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makreel		1 of 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Soesjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	20-25
	Koekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	190	10-20
	Kaaskoekjes op 2 roosters		2 en 4	1 en 3	Ja	210	20-25
	Hartige taarten		1 en 3	1 en 3	Ja	200	20-30
Barbecue*	Makreel	1	4	3	Nee	100%	15-20
	Tong en inktvis	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Calamari- en garnalenspiesjes	0,7	4	3	Nee	100%	8-10
	Kabeljauwfilet	0,7	4	3	Nee	100%	10-15
	Gegrilde groenten	0,5	3 of 4	2 of 3	Nee	100%	15-20
	Kalfsbiefstuk	0,8	4	3	Nee	100%	15-20
	Saucijzen	0,7	4	3	Nee	100%	15-20
	Hamburgers	n° 4 of 5	4	3	Nee	100%	10-12
	Tosti (of geroosterd brood)	n° 4 of 6	4	3	Nee	100%	3-5
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
	Lam aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1	-	-	Nee	100%	70-80
Gratineren*	Gegrilde kip	1,5	2	2	Nee	210	55-60
	Inktvis	1	2	2	Nee	200	30-35
	Kip aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	70-80
	Eend aan het spit (indien draaispit aanwezig)	1,5	-	-	Nee	210	60-70
	Gebraden kalfs- of rundvlees	1	2	2	Nee	210	60-75
	Gebraden varkensvlees	1	2	2	Nee	210	70-80
	Lamsvlees	1	2	2	Nee	210	40-45
Lage temperatuur	Ontdooien		2 of 3	2	Nee	-	-
	Rijzen		2 of 3	2	Nee	-	60-90
	Opwarmen gerechten		2 of 3	2	Nee	-	-
	Pasteuriseren		2 of 3	2	Nee	-	-
Pizza automatisch	Pizza (zie recept)	1	2	2	Nee	-	23-33
	Focaccia (brooddeeg)	1	2	2	Nee	-	23-33
Brood automatisch	Brood (zie recept)	1	2	2	Nee	-	55
Taarten automatisch	Taarten van gistdeeg	1	2 of 3	2	Nee	-	35-55
Vlees automatisch	Gebraden vlees	1	2 of 3	2	Nee	-	60-80

* De kooktijden dienen slechts als indicatie en kunnen naar eigen smaak aangepast worden. De voorverwarming van de oven is door de fabriek ingesteld en kan niet handmatig worden gewijzigd.

Voorzorgsmaatregelen en advies

NL

! Dit apparaat is ontworpen en vervaardigd volgens de geldende internationale veiligheidsvoorschriften.
Deze aanwijzingen zijn geschreven voor uw veiligheid en u dient ze derhalve goed door te nemen.

Algemene veiligheid

- Dit apparaat is vervaardigd voor niet-professioneel gebruik binnenshuis.
- Het apparaat dient niet buitenshuis te worden geplaatst, ook niet in overdekte toestand. Het is erg gevaarlijk als het in aanraking komt met regen of als het onweert.
- Raak het apparaat niet aan als u blootsvoets bent of met natte of vochtige handen of voeten.
- Het apparaat dient om gerechten te koken. Het mag uitsluitend door volwassenen worden gebruikt en alleen volgens de instructies die beschreven staan in deze handleiding.
- Deze handleiding betreft een apparaat van klasse 1 (losstaand) of klasse 2 - subklasse 1 (ingebouwd tussen 2 meubels).
- **Tijdens het gebruik van de oven worden de verwarmingselementen en enkele delen van de ovendeur zeer heet. Raak ze niet aan en houd kinderen op een afstand.**
- Voorkom dat elektrische snoeren van andere kleine keukenapparaten op warme delen van het apparaat terechtkomen.
- Laat de ventilatieopeningen en warmteafvoer vrij.
- Gebruik altijd ovenwanten om gerechten in de oven te zetten en eruit te halen.
- Gebruik geen ontvlambare vloeistoffen (alcohol, benzine enz.) in de buurt van het apparaat als het in gebruik is.
- Controleer altijd dat de knoppen in de stand • staan als het apparaat niet gebruikt wordt.
- Trek nooit de stekker aan het snoer uit het stopcontact, maar pak altijd de stekker direct beet.
- Maak het apparaat niet schoon of voer geen onderhoud uit als de stekker nog in het stopcontact zit.
- Probeer in geval van storingen nooit zelf de interne mechanismen van het apparaat te repareren. Neem contact op met de Technische Dienst.
- Plaats geen zware voorwerpen op de open ovendeur.
- Dit apparaat mag niet worden gebruikt door personen (kinderen inbegrepen) met een beperkt lichamelijk, sensorieel of geestelijk vermogen of personen die niet de nodige ervaring of kennis hebben met het apparaat, tenzij onder toezicht van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of nadat hun is uitgelegd hoe het apparaat werkt.
- Voorkom dat kinderen met het apparaat spelen.
- Als het fornuis op een voetstuk wordt geplaatst moet u er voor zorgen dat het er niet af kan schuiven.

Afvalverwijdering

- Het verwijderen van het verpakkingsmateriaal: houdt u aan de plaatselijke normen zodat het materiaal hergebruikt kan worden.
- De Europese richtlijn 2002/96/EG, betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (AEEA), voorziet dat huishoudelijke apparatuur niet met het normale afval mag worden meegegeven. De verwijderde apparaten moeten apart worden opgehaald om het terugwinnen en recyclen van de materialen waaruit ze bestaan te optimaliseren en te voorkomen dat er eventuele schade voortvloeit voor de gezondheid en het milieu. Het symbool van de afvalemmer met een kruis staat op alle producten om de consument eraan te herinneren dat dit gescheiden afval is.
  Om meer informatie te verkrijgen betreffende een juiste verwijdering van huishoudapparaten kan de consument zich richten tot de gemeentelijke reinigingsdienst of de verkopers.

Energiebesparing en milieubehoud

- Door de oven te gebruiken vanaf het late middaguur tot aan de vroege ochtend zorgt u ervoor dat de elektriciteitscentrales minder worden belast tijdens het ‘spitsuur’. De optie waarmee u programma’s voorprogrammeert, in het bijzonder de “uitgestelde kooktijd” (*zie Programma’s*) en de “verlate automatische reiniging” (*zie Onderhoud en verzorging*), kunnen u hierbij helpen.
- Houd bij de functies BARBECUE en GRATINEREN altijd de ovendeur dicht: u bereikt betere kookresultaten en een aanzienlijke energiebesparing (circa 10%).
- Houd de afdichtingen altijd schoon zodat ze goed aansluiten op de deur en er geen hitte vrij kan komen.

! Dit product voldoet aan de eisen die gesteld worden door de nieuwe Europese Richtlijn voor energiebesparing voor apparaten in de standby-stand.
Wanneer 2 minuten lang geen handelingen worden uitgevoerd, gaat het apparaat automatisch in de standy-stand.
De standby-stand wordt weergegeven middels het "Symbool Klok" op een hoge verlichtingssterkte.
Wanneer weer een handeling aan het apparaat wordt uitgevoerd, gaat het systeem onmiddellijk weer over in de operationele stand.

Onderhoud en verzorging



De elektrische stroom afsluiten

Sluit altijd eerst de stroom af voordat u tot enige handeling overgaat.

Reinigen van het apparaat

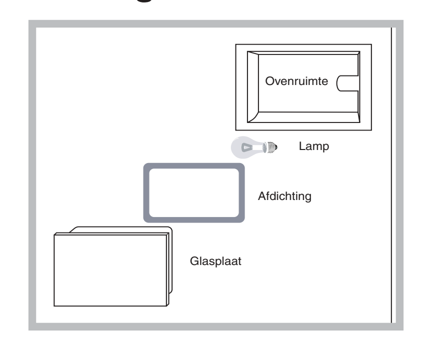
! Gebruik nooit stoom- of hogedrukreinigers voor het reinigen van het apparaat.

- De buitenkant, dus zowel het email en het roestvrij staal als de rubberen afdichtingen, kunnen met een spons en een sopje worden afgenomen. Als de vlekken moeilijk te verwijderen zijn, kunt u een speciaal reinigingsmiddel gebruiken. Spoel en droog het na het schoonmaken goed af. Gebruik geen schuurmiddelen of bijtende producten.
- De pannendragers, de branderdeksels, de vlamkronen en de branders van de kookplaat kunnen worden verwijderd voor een gemakkelijkere reiniging; was ze in warm water en een niet schurend reinigingsmiddel. Zorg ervoor de afzettingen te verwijderen en doe ze pas op hun plaats als ze volledig droog zijn.
- Reinig geregeld het uiteinde van de thermokoppelbeveiliging*.
- De binnenkant van de oven kunt u het beste direct na gebruik schoonmaken, als hij nog lauw is. Gebruik warm water en een schoonmaakmiddel, spoel vervolgens af en droog met een zachte doek. Gebruik geen schuurmiddelen.
- Reinig het glas van de deur met een spons en niet schurende producten. Droog met een zachte doek. Gebruik geen ruwe schurende materialen of scherpe schrapertjes die het oppervlak zouden kunnen krassen waardoor als gevolg het glas zou kunnen barsten.
- De accessoires kunnen gewoon worden afgewassen (eventueel ook in de vaatwasser).

Het controleren van de afdichtingen van de oven

Controleer regelmatig de staat van de afdichtingen rondom de ovendeur. In het geval de afdichting beschadigd is, dient u zich tot de dichtstbijzijnde Erkende Servicedienst te wenden. Gebruik de oven niet voordat de reparatie is uitgevoerd.

Vervangen van het ovenlampje



Voor het vervangen van het ovenlampje:

1. Verwijder het glazen lampenkapje met behulp van een schroevendraaier.
2. Schroef het lampje los en vervang het met eenzelfde soort lampje: vermogen 15 W, fitting E 14. Zet het deksel weer op zijn plaats en let erop dat de afdichting goed is bevestigd (*zie afbeelding*).

Onderhoud gaskranen

Met verloop van tijd kan een kraan stroef worden of vast blijven zitten; in dat geval is het noodzakelijk hem te vervangen.

! Dit moet worden uitgevoerd door een door de fabrikant bevoegde installateur.

* Slechts op enkele modellen aanwezig.

NL

Automatische reiniging FAST CLEAN

Door de functie FAST CLEAN te activeren bereikt de oven een temperatuur van 500°C die nodig is voor het verbranden van voedselrestjes. Het vuil wordt letterlijk as.
Gedurende de automatische reiniging kunnen de oppervlakken zeer heet worden: houd kinderen op een afstand. Door de ovendeur heen kunt u zien dat bepaalde deeltjes oplichten: dit is een plotselinge verbranding, hetgeen een absoluut normaal verschijnsel is dat geen enkel gevaar met zich mee brengt.

Voor het activeren van FAST CLEAN:

- verwijder met een natte spons het ergste vuil uit de oven. Gebruik geen schoonmaakmiddelen;
- haal alle accessoires uit de oven;
- laat geen keukendoeken of pannenlappen aan het handvat hangen.
- zet de PROGRAMMAKNOP op “0”

! Als de oven te heet is kan het gebeuren dat de pyrolyse niet start. Wacht tot de oven wat is afgekoeld.

! Het programma zal alleen van start gaan als de ovendeur gesloten is.

Om de reinigingscyclus FAST CLEAN te activeren drukt u circa 4 seconden op de toets . Met de knop INSTELLEN TIJDEN kunt u het gewenste reinigingsniveau kiezen met een vooringestelde en niet wijzigbare tijdsduur:
1. Economisch (ECO): draai de knop richting “-”. Duur 1 uur;
2. Normaal (NOR): beginniveau. Duur 1 uur en 30 minuten;
3. Intensief (INT): draai de knop richting “+”. Duur 2 uur.
4. Druk op de toets om te bevestigen.

Zoals voor een normaal kookprogramma is het ook voor de FAST CLEAN cyclus mogelijk een einde te programmeren (*zie Programmeren van het einde van de automatische reiniging*).

Veiligheidsmechanismen

- het verlichte symbool op het display geeft aan dat de ovendeur automatisch is geblokkeerd omdat de temperatuur zeer hoog is geworden;
- het symbool **STOP** geeft aan dat op elk willekeurig moment dat u op de toets drukt u de reinigingscyclus kunt annuleren;
- als er iets onverwachts of vreemds gebeurt zal de verwarming worden onderbroken;
- als de deur geblokkeerd is kunnen de tijdsduur en de eindtijd van de cyclus niet meer veranderd worden.

Het einde van de automatische reiniging programmeren

1. druk daarna op de toets totdat het symbool en de twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
2. draai aan de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de uren in te stellen;
3. druk nogmaals op de toets totdat de andere twee cijfers op het DISPLAY beginnen te knipperen;
4. draai de knop INSTELLEN TIJDEN richting de “+” en de “-” om de minuten in te stellen;
5. druk nogmaals op de toets om te bevestigen.
6. als de ingestelde tijd is verstreken verschijnt op het DISPLAY het woord END en hoort u een geluidssignaal.

- B.v.: het is 9:00 uur, u kiest het ECO niveau van FAST CLEAN met een vooringestelde tijd van 1 uur. U programmeert 12:30 als eindtijd. Het programma zal automatisch om 11:30 beginnen.

De symbolen en gaan aan om aan te geven dat een programmering is uitgevoerd. Op het DISPLAY verschijnen om de beurt de eindtijd en de duur van FAST CLEAN.

Na de automatische reiniging

De ovendeur kan pas worden geopend als de temperatuur tot op een acceptabel niveau is gezakt. U zult nu wat wit poeder waarnemen op de bodem en op de wanden van de oven: verwijder dit met een natte spons als de oven is afgekoeld. Als u wilt profiteren van de overgebleven warmte van de oven om te gaan koken, kunt u het witte poeder rustig laten liggen: het levert geen enkel gevaar op voor de gerechten die u wilt gaan koken.

Servicedienst



Belangrijk:
Het apparaat is voorzien van een diagnostisch systeem dat eventuele storingen opspoort. Deze kunt u op het display aflezen met berichten zoals: “<LETTERSPACE 0>F” gevolgd door enkele nummers.
In dit geval moet u de technische dienst inschakelen.
! Wendt u nooit tot niet erkende monteurs.

Dit dient u door te geven:

- Het soort storing;
- Het model apparaat (Mod.)
- Het serienummer (S/N)

Deze informatie bevindt zich op het typeplaatje op het apparaat.

Bedienungsanleitung

HERD UND BACKOFEN

DE


Polski, 1


Nederlands,15


Deutsch, 30


Dansk, 45

CP65SFA/HA

Inhaltsverzeichnis



Installation

Hotpoint ARISTON

DE

! Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung bitte sorgfältig auf, damit Sie sie jederzeit zu Rate ziehen können. Sorgen Sie dafür, dass sie im Falle eines Verkaufs, einer Übergabe oder eines Umzugs das Gerät stets begleitet.

! Lesen Sie bitte die nachfolgenden Hinweise aufmerksam durch: sie liefern wichtige Informationen hinsichtlich der Installation, des Gebrauchs und der Sicherheit.

! Die Installation des Gerätes ist gemäß den vorliegenden Anweisungen von Fachpersonal durchzuführen.

! Jeder beliebige Eingriff zur Einstellung oder Wartung darf nur dann vorgenommen werden, wenn der Herd zuvor von der Stromversorgung getrennt wurde.

Belüftung der Räume

Das Gerät darf nur in ständig belüfteten Räumen und in Übereinstimmung mit den geltenden Normvorschriften installiert werden. Dem Raum, in welchem das Gerät installiert wird, muss ebenso viel Luft zugeführt werden, wie zur ordnungsgemäßen Gasverbrennung erforderlich ist (das Luftvolumen darf 2 m^3/h pro kW der installierten Leistung nicht unterschreiten).
Die mit Gittern geschützten Belüftungsöffnungen müssen über einen Nutzquerschnitt von mindestens 100 cm^2 verfügen und so ausgelegt werden, dass sie nicht – auch nicht teilweise – verstopft bzw. verdeckt werden (*siehe Abbildung A*).
Diese Öffnungen sind um 100 % - auf einen Nutzquerschnitt von mindestens 200 cm^2 - zu vergrößern, falls die Kochfläche des Gerätes nicht über ein Flammenausfall-Sicherheitssystem verfügt, und wenn die Belüftung indirekt über angrenzende Räume erfolgt, die über (wie oben beschrieben) ins Freie führende Belüftungsschächte verfügen (*siehe Abbildung B*), vorausgesetzt es handelt sich weder um Gebäudeteile des gemeinsamen Gebrauchs, noch um Räumlichkeiten, in denen Brandgefahr besteht, oder um Schlafzimmer.

A

ftöffnung
Verbrennungsluft

B

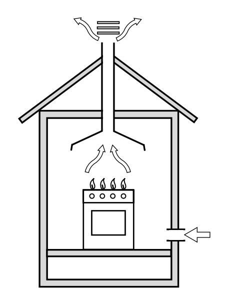
Angrenzender Raum Zu belüftender Raum

Vergrößerung des Lichtspalts zwischen Tür und Fußboden

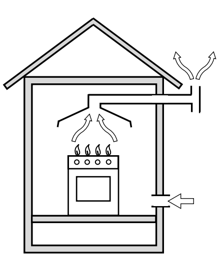
! Nach langem Gebrauch des Gerätes, sollte möglichst ein Fenster geöffnet oder – im Falle der Anwesenheit von Ventilatoren - eine höhere Gebläsestufe eingestellt werden.

Abluftsystem

Das System zur Ableitung der Abgase ist über eine an einen gut funktionierenden Kamin mit natürlichem Zug angeschlossene Dunstabzugshaube oder über einen Elektroventilator zu gewährleisten, der sich bei jeder Inbetriebnahme des Gerätes (*siehe Abbildungen*) automatisch einschaltet.



Abgasführung direkt ins Freie



Abgasführung über Kamin oder Kamin mit Abzweigungen (ausschließlich für Kochgeräte bestimmt)

! Die Flüssiggase, die schwerer als Luft sind, stauen sich im unteren Raumbereich; deshalb müssen Räume, in welchen GPL-Flüssiggasflaschen gelagert werden, über Öffnungen nach Außen verfügen, damit eventuelle Gasverluste entweichen können. Demnach dürfen leere oder halbvolle GPL-Flüssiggasflaschen nicht in Räumlichkeiten, die unter der Erde liegen (Keller usw.), installiert oder gelagert werden. Bewahren Sie im betreffenden Raum lediglich die Flasche, die gerade in Gebrauch ist, in großer Entfernung von Wärmequellen (Backöfen, Kamine, Öfen), die sie auf eine Temperatur von über 50°C aufheizen können, auf.

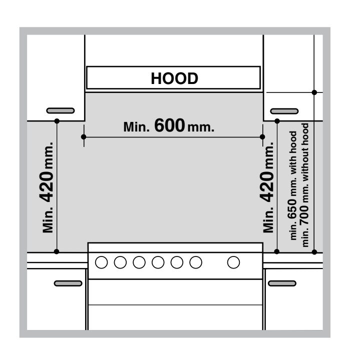
Aufstellung und Ausrichtung

! Das Gerät kann neben Schränken installiert werden, deren Höhe die der Kochfläche nicht überschreitet.

! Vergewissern Sie sich, dass die mit der Rückwand des Herdes in Berührung kommende Wand aus nicht entzündbarem Material beschaffen und wärmeresistent ist (T 90°C).

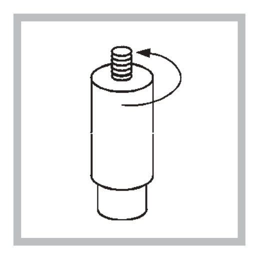
Beachten Sie Folgendes zur korrekten Installation des Gerätes:

- Das Gerät kann in der Küche, im Esszimmer oder in einer Einzimmerwohnung (jedoch nicht im Bad) installiert werden.
- Ist die Kochfläche des Herdes höher als die der Schränke, sind diese in einem Mindestabstand von 600 mm vom Gerät aufzustellen.



- Sollte der Herd unter einem Hängeschrank installiert werden, ist letzterer in einem Mindestabstand von 420 mm von der Arbeitsfläche anzubringen. Sollten die Hängeschränke aus entzündbarem Material geschaffen sein, muss der Abstand 700 mm betragen (*siehe Abbildung*).
- Bringen Sie keine Vorhänge hinter dem Herd oder in einem Seitenabstand von weniger als 200 mm an.
- Eventuelle Dunstabzugshauben sind gemäß den in den Bedienungsanleitungen der Dunstabzugshaube aufgeführten Anweisungen zu installieren.

Nivellieren



Sollte es erforderlich sein, das Gerät eben auszurichten, schrauben Sie die mitgelieferten, höhenverstellbaren Stellfüße an den dafür in den Ecken des Herdbodens vorgesehenen Stellen ein (*siehe Abbildung*).

Elektroanschluss

Versehen Sie das Kabel mit einem Normstecker für die auf dem am Gerät angebrachten Typenschild angegebene Belastung (*siehe Tabelle Technische Daten*).
Wird das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen, ist zwischen Stromnetz und Gerät ein allpoliger, der Last und den inländischen Vorschriften entsprechender Schalter mit einer Mindestöffnung der Kontakte von 3 mm zwischenzuschalten. (Der Erdleiter darf vom Schalter nicht unterbrochen werden.) Das Versorgungskabel muss so verlegt werden, dass es an keiner Stelle einer Temperatur ausgesetzt wird, die 50°C über der Raumtemperatur liegt.

Vor dem Anschluss stellen Sie bitte sicher, dass:
- die Netzsteckdose geerdet ist und den gesetzlichen Bestimmungen entspricht;
- die Netzsteckdose für die auf dem Typenschild angegebene maximale Leistungsaufnahme des Gerätes ausgelegt ist;
- die Netzspannung im Bereich der auf dem Typenschild angegebenen Werte liegt;
- die Steckdose mit dem Netzstecker kompatibel ist. Sollte dies nicht der Fall sein, wechseln Sie bitte die Steckdose oder den Netzstecker aus; verwenden Sie keine Verlängerungen und Mehrfachsteckdosen.

! Netzkabel und Steckdose müssen bei installiertem Gerät leicht zugänglich sein.

! Das Netzkabel darf nicht gebogen oder eingeklemmt werden.

! Das Netzkabel muss regelmäßig kontrolliert werden und darf nur durch autorisiertes Fachpersonal ausgetauscht werden.

! Der Hersteller weist jegliche Verantwortung zurück, falls diese Vorschriften nicht eingehalten werden sollten.

Anschluss an die Gasleitung

Der Anschluss an die Gasleitung oder an die Gasflasche kann mit Hilfe eines Gummi- oder Stahl-Flexschlauchs gemäß den geltenden, norme nationalen Gesetzen vorgenommen werden; versichern Sie sich jedoch zuvor, dass das Gerät für den verwendeten Gastyp geeignet ist (siehe Eichungs-Etikett auf der Abdeckung; sollte dies nicht der Fall sein *siehe unten*). Bei Anschluss an Flüssiggas (Gasflasche) sind gemäß den geltenden, nationalen Bestimmungen entsprechende Druckregler zu montieren. Zur Erleichterung des Anschlusses ist der Versorgungsschlauchansatzstutzen seitlich* ausrichtbar: Tauschen Sie den Schlauchanschlussstutzen und den Verschlussstöpsel gegeneinander aus und ersetzen Sie die mitgelieferte Dichtung.

! Um eine sichere Funktionsweise, einen angemessenen Einsatz der Energie, und eine lange Lebensdauer Ihres Gerätes zu gewährleisten, vergewissern Sie sich, dass der Zuleitungsdruck den in der Tabelle “Merkmale Brenner und Düsen” angegebenen Werten entspricht (*siehe unten*).

Gasanschluss mittels Gummischlauch

Kontrollieren Sie, dass der Schlauch den geltenden, nationalen Richtlinien entspricht. Innendurchmesser des Schlauchs: 8 mm bei Flüssiggas-Versorgung; 13 mm bei Erdgas-Versorgung.

Stellen Sie nach dem Anschluss sicher, dass der Schlauch:
- an keiner Stelle mit Teilen in Berührung kommt, die eine Temperatur von mehr als 50°C erreichen;
- weder Zug- noch Drehbelastungen ausgesetzt wird; noch Knicke oder Verengungen aufweist;
- nicht mit spitzen Gegenständen, scharfen Kanten oder beweglichen Teilen in Berührung kommt, und auch nicht eingeklemmt wird;
- leicht zugänglich ist, um über die gesamte Länge hinweg seinen Zustand überprüfen zu können;
- eine Länge von 1500 mm nicht überschreitet;
- an beiden Enden, an denen er gemäß den geltenden, nationalen Richtlinien mit Hilfe von Schellen zu befestigen ist, fest aufgezogen wurde.

! Sollten eine oder mehrere dieser Bedingungen nicht erfüllt werden können oder sollte der Herd gemäß den Vorschriften der Klasse 2 – Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränken) installiert werden, ist ein Flex-Schlauch aus Stahl zu verwenden (*siehe unten*).

Gasanschluss mittels mit Gewindeanschlüssen versehenem Flex-Schlauch aus Edelstahl mit hermetischen Wänden.

Kontrollieren Sie, dass Schlauch und Dichtungen den geltenden, nationalen Richtlinien entsprechen.
Bei Verlegung des Flexschlauches muss das am Gerät befindliche Schlauchanschlussstück abgenommen werden. Bei dem Gaseingang handelt es sich um einen zylindrischen 1/2 Gas-Gewindezapfenanschluss.

! Führen Sie den Anschluss so aus, dass die Schlauchleitungen eine Höchstlänge von 2 Metern nicht überschreiten; vergewissern Sie sich, dass der Schlauch nicht mit beweglichen Teilen in Berührung kommt und nicht eingeklemmt wird.

Kontrolle auf Dichtheit

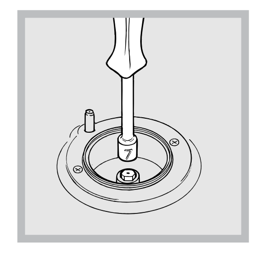
Nach Abschluss der Installationsarbeiten überprüfen Sie bitte die vollständige Dichtheit aller Anschlüsse; verwenden Sie hierzu auf keinen Fall eine Flamme, sondern eine Seifenlösung.

Anpassung an verschiedene Gasarten

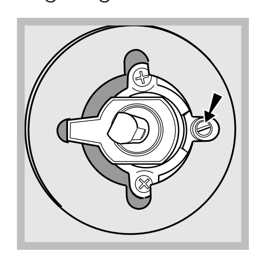
Das Gerät kann auf eine andere Gasart als die, für die es vorgesehen wurde, eingestellt werden (ersichtlich aus dem Eichungs-Etikett auf der Abdeckung).

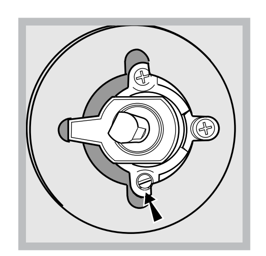
Anpassung des Kochfeldes

Austausch der Kochfeld-Brennerdüsen:
1. Nehmen Sie die Kochflächenroste ab und ziehen Sie die Brenner aus ihren Sitzen heraus;
2. Schrauben Sie die Düsen mittels eines 7 mm Steckschlüssels ab (*siehe Abbildung*), und ersetzen Sie sie durch die entsprechenden der neuen Gasart (*siehe Tabelle Merkmale Brenner und Düsen*);
3. Alle Teile in umgekehrter Reihenfolge wieder einsetzen.



Brenner-Minimumeinstellung:
1. Drehen Sie den Brenner auf die Position Minimum;
2. Ziehen Sie den Reglerknopf ab, verstellen Sie nun die innen oder seitlich der Gashahnstange befindliche Einstellschraube, bis eine kleine, gleichmäßige Flamme erreicht wird.
! Bei Flüssiggasen muss die Einstellschraube ganz angezogen werden.





3. Vergewissern Sie sich, dass bei schnellem Drehen des Reglerknopfes von Position Maximum auf Position Minimum die Flamme des Brenners nicht erlischt.

! An den Brennern des Kochfeldes ist keine Primärlufteinstellung erforderlich.

! Nachdem die Einstellung auf eine andere Gasart erfolgt ist, ersetzen Sie bitte das Etikett der alten Eichung durch ein der neuen Gasart entsprechendes Etikett (in unseren Kundendienstzentren erhältlich).

! Sollte der Gasdruck der Anlage von den vorgesehenen Werten abweichen, oder nicht konstant sein, muss am Zuleitungsrohr ein geeigneter, den nationalen Normen für “Druckregler für Gasleitungen” entsprechender Druckregler installiert werden.

DE

Merkmal-Tabelle Brenner und Düsen

Tabelle 1				Flüssiggas				Erdgas	
BRENNER	Durchmesser (mm)	Wärmeleistung kW (H.s.*)		By-pass 1/100	Düse 1/100	Durchfluss* g/h		Düse 1/100	Durchfluss* l/h
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G25
C. Großbrenner	100	3.00	0.7	38	75	218	214	134	332
B. Normalbrenner	75	1.65	0.4	27	58	120	118	100	183
A. Sparbrenner	55	1.00	0.4	27	45	73	71	77	111
D. Brenner mit Dreifachkrone	130	3.25	1.3	52	74	236	232	143	360
Versorgungsdruck	Nominaldruck (mbar) Minimum (mbar) Maximum (mbar)					50 42.5 57.5	50 42.5 57.5		20 18 25

* Bei 15°C und 1013 mbar-Trockengas
** Propan oberer Heizwert = 50.37 MJ/kg
*** Butan oberer Heizwert = 49.47 MJ/kg
Erdgas oberer Heizwert = 37.78 MJ/m³

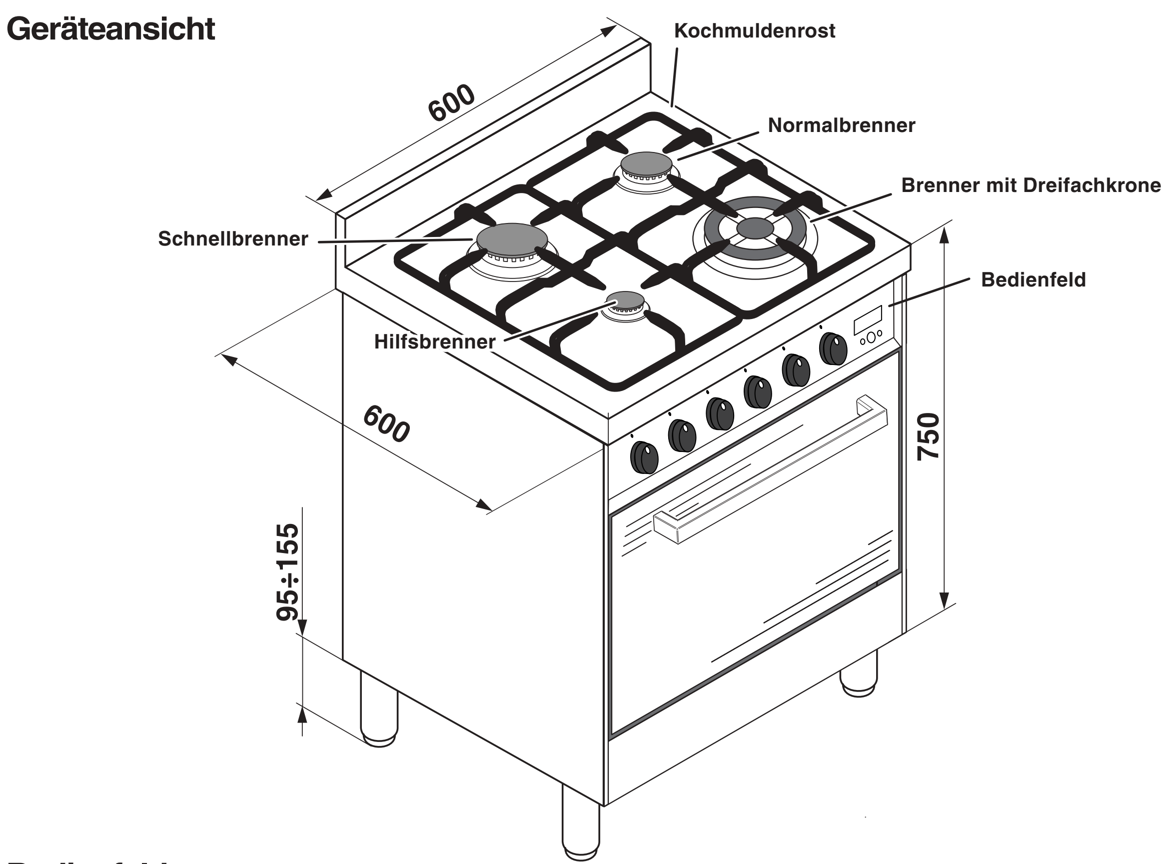
TABELLE DER EIGENSCHAFTEN	
Backofen-Abmessungen (HxBxT):	32x43,5x40 cm
Nutzvolumen	Liter 56
Brenner:	einstellbar auf alle auf dem Typenschild genannten Gasarten
Versorgungsspannung und -frequenz:	siehe Typenschild
ENERGY LABEL	Richtlinie 2002/40/EG über die Etikettierung von Elektrobacköfen. Norm EN 50304 Deklarierte Energieverbrauchsklasse Erzwungene Konvektion - Heizfunktion: Überbacken.
	EG-Richtlinien: EG-Richtlinien: 2006/95/EWG vom 12.12.06 (Niederspannung) und nachfolgende Änderungen – 2004/108/EWG vom 15/12/04 (elektromagnetische Verträglichkeit) und nachfolgende Änderungen – 90/369/EWG vom 29.06.90 (Gas) und nachfolgende Änderungen- 93/68/EWG vom 22.07.93 und nachfolgende Änderungen - 2002/96 /EG und nachfolgende Änderungen 1275/2008 stand-by/off mode.

Beschreibung des Gerätes

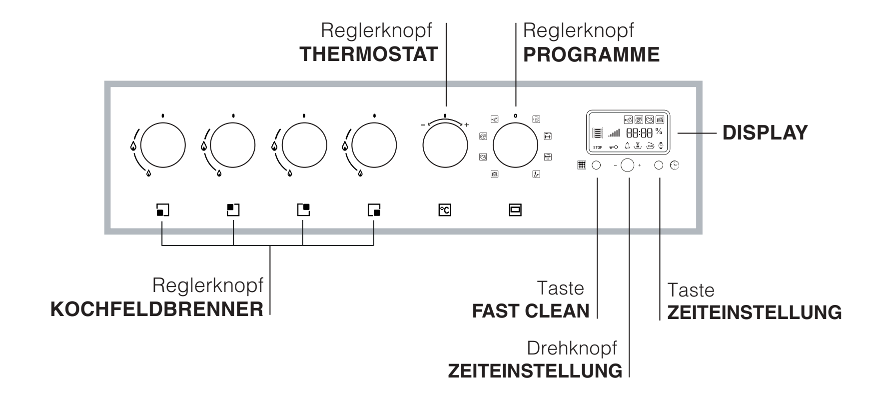


DE

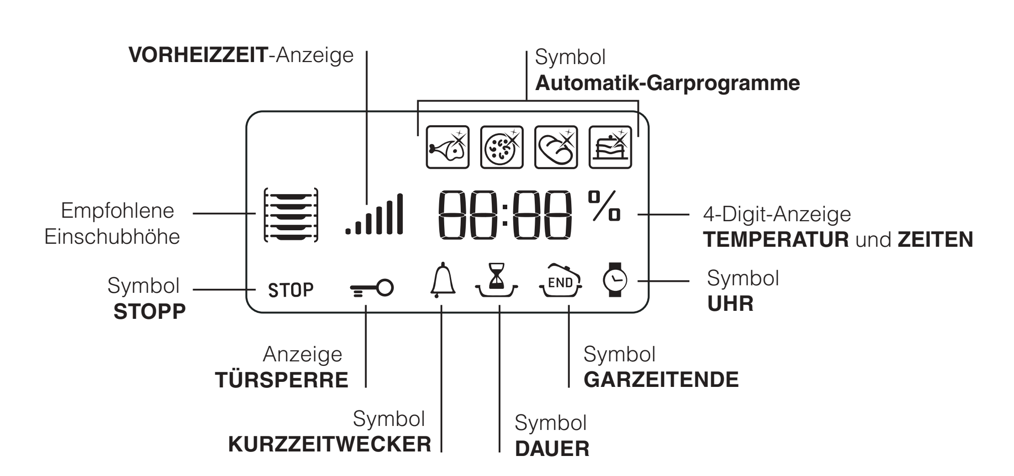
Geräteansicht



Bedienfeld



Display

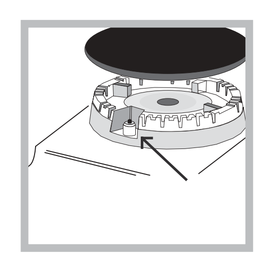


Inbetriebsetzung und Gebrauch

DE

Gebrauch des Kochfeldes

Zündung der Brenner
Neben jedem BRENNER-Reglerknopf ist durch ein ausgefülltes Kreissymbol die zugehörige Gasflamme gekennzeichnet.
Zum Zünden eines Kochfeld-Brenners verfahren Sie bitte wie folgt:
1. Führen Sie ein brennendes Streichholz oder einen Gasanzünder an den Brenner.
2. Drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf nach innen und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn bis er auf dem Symbol der maximalen Flamme steht.
3. Stellen Sie die gewünschte Flammenleistung ein; drehen Sie hierzu den BRENNER-Reglerknopf gegen den Uhrzeigersinn: minimale, maximale oder mittlere Flamme.



Verfügt das Gerät über eine elektronische Zündung* (*siehe Abbildung*), drücken Sie den BRENNER-Reglerknopf bis zum Anschlag und drehen Sie ihn gleichzeitig gegen den Uhrzeigersinn auf das Symbol der großen Flamme bis die Zündung erfolgt ist. Sollte die Flamme bei Freigabe des Reglerknopfes wieder erlöschen, wiederholen Sie die Schritte und halten Sie den Reglerknopf dieses Mal etwas länger gedrückt.

! Sollte die Flamme unbeabsichtigter Weise erlöschen, schalten Sie den Brenner aus und warten Sie mindestens 1 Minute, bevor Sie ihn erneut anzünden.

Ist das Gerät mit einer Flammenausfall-Sicherheitsvorrichtung* ausgestattet, muss der BRENNER-Reglerknopf zur Aufrechterhaltung der Flamme und Aktivierung der Vorrichtung für ca. 2-3 Sekunden gedrückt gehalten werden.

Drehen Sie zum Ausschalten des Brenners den Reglerknopf bis auf die Position Aus •.

Praktische Hinweise zum Gebrauch der Brenner
Zur Verbesserung der Brennerleistung und für einen minimalen Gasverbrauch sollte Kochgeschirr mit flachem Boden und Deckeln verwendet werden, welches der Größe des Brenners angepasst ist.

* Nur bei einigen Modellen.

Brenner	ø Topfdurchmesser (cm)
Schnellbrenner (R)	24 - 26
Normalbrenner (S)	16 - 22
Hilfsbrenner (A)	10 - 14
Dreifachkrone (TC)	24 - 26

Zur Erkennung des Brennertyps verweisen wir auf die im Abschnitt „Eigenschaften der Brenner und Düsen“ befindlichen Abbildungen.

! Achten Sie darauf, dass Kochtöpfe während der Verwendung nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

! Einige Modelle sind mit einem Reduzierring bestückt. Verwenden Sie diesen nur für den Hilfsbrenner, und nur dann, wenn Kochgeschirr mit einem Durchmesser von unter 12 cm eingesetzt wird.

Einstellung der Uhr

! Die Uhr kann bei ausgeschaltetem und auch bei eingeschaltetem Backofen eingestellt werden, jedoch nicht, wenn das Ende einer Garzeit programmiert wurde.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die ersten zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Einstellung des Kurzzeitweckers

! Diese Funktion beeinflusst weder den Garvorgang, noch den Gebrauch des Backofens. Sie weist ausschließlich durch ein akustisches Signal darauf hin, dass die eingestellten Minuten abgelaufen sind.

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Minuten einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen.

Daraufhin wird das Count-down angezeigt, nach dessen Ablauf ein akustisches Signal ertönt.

Gebrauch des Backofens

! Vor Gebrauch müssen unbedingt die seitlich am Gerät angebrachten Kunststofffilme abgenommen werden.

! Bei erstmaliger Inbetriebnahme sollte der leere Backofen für etwa eine Stunde bei Höchsttemperatur und geschlossener Backofentür in Betrieb genommen werden. Schalten Sie das Gerät dann aus, öffnen Sie die Backofentür und lüften Sie die Küche. Der bei diesem Vorgang entstehende Geruch wird durch das Verdunsten der zum Schutz des Backofens aufgetragenen Stoffe verursacht.

1. Wählen Sie das gewünschte Garprogramm durch Drehen des Knopfes PROGRAMME aus.
2. Der Backofen schaltet auf Vorheizen; die Vorheizzeit-Anzeige leuchtet auf.
Die Temperatur kann mit Hilfe des Drehknopfes THERMOSTAT verändert werden.
3. Sobald die Vorheizzeit-Anzeige erlischt, ertönt ein akustisches Signal. Die Vorheizzeit ist abgelaufen: Gargut in den Backofen geben.
4. Das DISPLAY zeigt die Ikone , eine Empfehlung hinsichtlich der Ebene, auf der das Backblech eingeschoben werden sollte.
5. Während des Garvorgangs sind folgende Einstellungen jederzeit möglich:
- Änderung des Garprogramms durch Betätigen des Reglerknopfes PROGRAMME;
- Änderung der Temperatur mit Hilfe des Reglerknopfes THERMOSTAT;
- Programmierung der Dauer und des Garzeitendes (*siehe Garprogramme*);
- Unterbrechung des Garvorgangs durch Drehen des Reglerknopfes PROGRAMME auf die Position „0".
6. Nach zwei Stunden schaltet sich der Backofen automatisch aus. Diese Zeit ist aus Sicherheitsgründen bei allen Garprogrammen voreingestellt.
Die Garzeitdauer kann verändert werden (*siehe Garprogramme*).
7. Für den Fall eines Stromausfalls ist das Gerät mit einem System ausgestattet, welches das Programm wieder an dem Punkt aufnimmt, an dem es unterbrochen wurde (wenn die Temperatur im Backofen nicht zu stark abgesunken ist). Noch auszuführende, vorprogrammierte Vorgänge hingegen werden bei Rückkehr der Stromversorgung nicht wiederhergestellt und müssen neu programmiert werden.

! Das Programm GRILL sieht kein Vorheizen des Backofens vor.

! Stellen Sie niemals Kochgeschirr auf dem Backofenboden ab, da dadurch das Email beschädigt werden könnte.

! Stellen Sie Ihr Kochgeschirr stets auf den mit dem Gerät gelieferten Backofenrost.

Kühlluftgebläse

Um die Temperaturen an den äußeren Teilen des Backofens abzusenken, wird mit Hilfe eines Kühlluftgebläses ein Luftstrahl erzeugt, der zwischen dem Bedienfeld und der Backofentür austritt. Zu Beginn des Programms FAST CLEAN verfügt das Gebläse über eine niedrige Geschwindigkeit.
! Nach Abschluss des Garvorgangs bleibt das Gebläse solange in Betrieb, bis der Backofen ausreichend abgekühlt ist.

Backofenbeleuchtung

Bei ausgeschaltetem Backofen kann das Backofenlicht jederzeit durch Öffnen der Backofentür eingeschaltet werden.

Manuelle Garprogramme

! Für alle Programme ist eine Gartemperatur voreingestellt. Diese kann von Hand auf einen beliebigen Wert zwischen 40°C und 250°C verändert werden.
Bei dem Programm GRILL ist der voreingestellte Wert eine in % angegebene Leistungsstufe. Auch diese lässt sich manuell verändern.

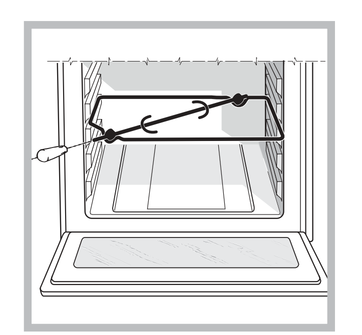
 Programm **ECHTE HEISSLUFT**
Alle Heizelemente schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb genommen. Da die Hitze im gesamten Backofen konstant ist, werden die Speisen sehr gleichmäßig gegart und gebräunt. Es kann auf maximal zwei Einschubhöhen gleichzeitig gegart werden.

 Programm **GRILL**
Das obere Heizelement schaltet sich ein.. Drehen Sie den Knopf THERMOSTAT, werden auf dem DISPLAY die einstellbaren Leistungswerte angezeigt, die von 5% bis 100% reichen. Die sehr hohe Temperatur und die direkt auf das Grillgut gerichtete Hitze empfiehlt sich für Lebensmittel, die zur optimalen Garung einer hohen Temperatur auf der Oberseite bedürfen. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

 Programm **GRATIN**
Das obere Heizelement und für eine gewisse Zeit auch das runde Heizelement schalten sich ein und das Gebläse wird in Betrieb gesetzt. Außer der einseitigen Strahlungshitze zirkuliert Heißluft im Innern des Backofens.
Hierdurch wird ein Verbrennen der Speisenoberflächen verhindert, die Hitze dringt tiefer in die Speisen ein. Garen Sie bei geschlossener Backofentür.

Programme **NIEDRIGE TEMPERATUR**
Diese Programme eignen sich zum Gären von Hefeteigen, zum Auftauen von Gefriergut, zur Bereitung von Yoghurt, zum mehr oder weniger schnellen Aufheizen, zum langsamen Garen bei niedriger Temperatur. Folgende Temperaturen können eingestellt werden: 40, 65, 90°C.

Drehspieß (nur bei einigen Modellen)



Zur Inbetriebnahme des Drehspießes (*siehe Abbildung*) verfahren Sie wie folgt:

1. Schieben Sie die Fettpfanne auf Einschubhöhe 1 ein;
2. Schieben Sie die Drehspießhalterung auf Einschubhöhe 3 ein und stecken Sie den Spieß in die entsprechende Öffnung der Backofenrückwand;
3. Setzen Sie den Drehspieß in Betrieb, indem Sie den Knopf PROGRAMME auf oder stellen;

! Ist das Programm eingeschaltet, stoppt der Drehspieß, wenn die Tür geöffnet wird.

Automatik-Garprogramme

! Temperatur und **Garzeitdauer sind vorbestimmt und durch das System C.O.P.® (Cottura Ottimale Programmata – Programmierte optimale Garzeit)** unveränderlich. Somit wird ein perfektes Ergebnis garantiert. Der Backvorgang wird automatisch unterbrochen; der Backofen signalisiert, wenn das Backgut gar ist. Das Backgut kann sowohl in den **vorgeheizten** als auch in den **vorgezheizten** Backofen geschoben werden. Für die Position des Backblechs wird empfohlen, die von der Ikone angezeigte Ebene zu verwenden.

! Bei Erreichen der Garphase ertönt ein akustisches Signal.

! Öffnen Sie die Backofentür bitte nicht. Sie verhindern dadurch, dass Dauer und Temperatur des Garvorgangs verfälscht werden.

 Programm **FLEISCH**
Verwenden Sie diese Funktion für Kalbs-, Schweine- und Lammbraten. Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **PIZZA**
Benutzen Sie diese Funktion zum Backen von Pizzen. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

 Programm **BROT**
Benutzen Sie diese Funktion zur Brotherstellung. Befolgen Sie das angeführte Rezept sowie die Details.

 Programm **KUCHEN**
Diese Funktion ist ideal zum Backen von Kuchen mit Natur- oder chem. Hefe, oder ohne Hefe. Es kann jedoch auch in den vorgeheizten Backofen gegeben werden.

 Programm **PIZZA**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Der Teig muss zwischen 500 g und 700 g wiegen.
- Fetten Sie das Backblech leicht ein.

PIZZAREZEPT:
1 Backblech, untere Einschubhöhe, bei kaltem oder vorgeheiztem Backofen
Rezept für 3 Pizzen mit etwa 550 g: 1000 g Mehl, 500 g Wasser, 20 g Salz, 20 g Zucker, 10 cl Olivenöl, 20 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
- Aufgehen bei Raumtemperatur: 1 Stunde.
- Schieben Sie die Pizza in den kalten oder vorgeheizten Backofen ein.
- Starten Sie das Garprogramm  PIZZA.

Programm **BROT**
Für optimale Ergebnisse befolgen Sie bitte aufmerksam die nachfolgend aufgeführten Anweisungen:
- Halten Sie sich bitte an das Rezept.
- Berücksichtigen Sie das **Maximalgewicht** pro Backblech.
- **Vergessen Sie bitte nicht, 1 dl kaltes Wasser auf die auf Einschubhöhe 5 eingeschobene Fettpfanne zu geben**.
- Der Teig sollte bei Raumtemperatur eine Stunde bis eineinhalb Stunden lang gehen (je nach Zimmertemperatur), bis er seine doppelte Größe erreicht hat.

BROTREZEPT:
1 Backblech mit 1,000g max., untere Einschubhöhe
2 Backbleche mit 1000 g max., untere und mittlere Einschubhöhe

Rezept für 1000g Teig: 600 g Mehl, 360g Wasser, 11g Salz, 25 g frische Hefe (oder zwei Tütchen Instanthefe)
Vorgang:
- Vermischen Sie Mehl und Salz in einem großen Behälter.
- Lösen Sie die Hefe in leicht lauwarmem Wasser (circa 35 Grad) auf.
- Drücken Sie eine Mulde in das Mehl.
- Geben Sie das Gemisch aus Wasser und Hefe hinein.
- Kneten Sie das Ganze, bis ein homogener und nur leicht klebriger Teig entsteht. Plätten Sie hierfür den Teig mit dem Handballen und kneten Sie ihn dann wieder zusammen (für ca. 10 Minuten).
- Formen Sie eine Kugel und geben Sie den Teig in eine Schüssel. Decken Sie den Teig mit Frischhaltefolie ab, damit er an der Oberfläche nicht austrocknet. Geben Sie die Schüssel in den auf manuelle **Betriebsweise** bei 40°C geschalteten Backofen, und lassen Sie den Teig für ungefähr 1 Std. gehen (bis der Teig das doppelte Volumen erreicht hat).
- Teilen Sie den Teig, so dass Sie mehrere Brote erhalten.
- Geben Sie diese auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech.
- Bestäuben Sie die Brote mit Mehl.
- Schneiden Sie die Brote ein.
- Geben Sie 1 dl kaltes destilliertes Wasser unten in den Backofen. Zur Reinigung empfehlen wir die Verwendung von Wasser und Essig.
- Schieben Sie das Gargut in den kalten Ofen.
- Starten Sie das Garprogramm BROT.
- Legen Sie die Brote nach dem Garvorgang auf ein Gitter, damit sie komplett abkühlen können.

Garzeit-Programmierung

! Die Programmierung ist nur nach Auswahl eines Garprogramms möglich.

Programmieren der Garzeit-Dauer

1. Drücken Sie mehrmals die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die drei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die gewünschte Zeit einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
4. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 Uhr und es wird eine Programmdauer von 1 Std. und 15 Min. programmiert. Das Programm stoppt automatisch um 10:15 Uhr.

Programmierung eines Garzeitendes

! Die Vorwahl eines Garzeitendes ist nur dann möglich, wenn auch eine Garzeitdauer eingestellt wurde.

1. Befolgen Sie die zum Einstellen der Programmdauer beschriebenen Schritte 1 bis 3.
2. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
3. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Stunden einzustellen.
4. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
5. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung "+" und "-" , um die Minuten einzustellen.
6. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
7. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END. Der Backofen schließt den Garvorgang ab, und es ertönt ein akustisches Signal.
- Beispiel: Es ist 9:00 und es wird eine Dauer von 1 Std. und 15 Min. sowie das Programmende für 12:30 Uhr vorprogrammiert. Das Programm startet also automatisch um 11:15 Uhr.

Die eingeschalteten Symbole und sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist..
Auf dem DISPLAY wird abwechselnd die als Garzeitende programmierte Uhrzeit und die Garzeit-Dauer eingeblendet.
Zum Löschen einer Programmierung drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf die Position „0".

Praktische Back-/Brathinweise

! Verwenden Sie beim Heißluftgaren nicht die Einschubhöhen 1 und 5: sie sind der Heißluft zu direkt ausgesetzt, wodurch empfindliche Gerichte leicht verbrennen könnten.

! Setzen Sie beim Garen mit den Programmen GRILL und ÜBERBACKEN – vor allem bei Verwendung des Drehspießes – die Fettpfanne zum Auffangen von abtropfendem Fett oder Fleischsaft auf Einschubhöhe 1 ein.

ECHTE HEISSLUFT

- Verwenden Sie bitte die Einschubhöhen 2 und 4, wobei die 2. Ebene für die Speisen verwendet werden sollte, die mehr Hitze verlangen.
- Setzen Sie die Fettpfanne in die untere und den Rost in die obere Führung ein.

DE

BARBECUE

- Schieben Sie den Grillrost in die Position 3 oder 4 ein und geben Sie die zu garenden Speisen in die Mitte des Grillrostes.
- Es empfiehlt sich, die höchste Energiestufe zu verwenden. Im Übrigen ist es bei dieser Funktion völlig normal, dass das obere Heizelement nicht ständig rot glüht: Es wird durch einen Thermostaten gesteuert.

PIZZA

- Verwenden Sie eine Leichtmetallform und stellen Sie diese direkt auf den Rost.
  Bei Verwendung der Fettpfanne wird die Garzeit verlängert, und man wird kaum eine knusprige Pizza erhalten.
- Bei reich belegten Pizzen ist es ratsam, den Mozzarella erst nach Verstreichen der halben Backzeit hinzuzugeben.

Tabelle Garen im Backofen

Programme	Speisen	Gew. (kg)	Einschubhöhe		Vorheizen	Empfohlene Temperatur (°C)	Garzeit-Dauer (Minuten)
			Standard-Führungen	Gleitschienen			
Echte Heißluft*	Pizza auf 2 Ebenen	1+1	2 und 4	1 und 3	Ja	220-230	20-25
	Torten auf 2 Ebenen	1	2 und 4	1 und 3	Ja	180	30-35
	Biskuitböden auf 2 Ebenen (auf Backblech)	1	2 und 4	1 und 3	Ja	170	20-25
	Brathähnchen + Kartoffeln	1	1 und 2/3	1 und 3	Ja	200-210	65-75
	Lamm		2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrelen		1 oder 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne		2	1	Ja	190-200	35-40
	Windbeutel auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	20-25
	Gebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	190	10-20
	Mit Käse gefülltes Blätterteiggebäck auf 2 Ebenen		2 und 4	1 und 3	Ja	210	20-25
	Quiche		1 und 3	1 und 3	Ja	200	20-30
Grill*	Makrelen	1	4	3	Nein	100%	15-20
	Seezungen und Tintenfische	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Tintenfisch- und Krebsspieße	0,7	4	3	Nein	100%	8-10
	Kabeljaufilet	0,7	4	3	Nein	100%	10-15
	Gegrillte Gemüse	0,5	3 oder 4	2 oder 3	Nein	100%	15-20
	Kalbssteaks	0,8	4	3	Nein	100%	15-20
	Bratwürste	0,7	4	3	Nein	100%	15-20
	Hamburger	4 oder 5	4	3	Nein	100%	10-12
	Toast (oder getoastetes Brot)	4 oder 6	4	3	Nein	100%	3-5
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80
	Lamm a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1	-	-	Nein	100%	70-80
Überbacken*	Gegrilltes Hähnchen	1,5	2	2	Nein	210	55-60
	Tintenfische	1	2	2	Nein	200	30-35
	Brathähnchen a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	70-80
	Ente a/Spieß mit Drehspieß (wo vorhanden)	1,5	-	-	Nein	210	60-70
	Kalbs- oder Rinderbraten	1	2	2	Nein	210	60-75
	Schweinebraten	1	2	2	Nein	210	70-80
	Lamm	1	2	2	Nein	210	40-45
Niedrige Temperatur	Auftauen		2 oder 3	2	Nein	-	-
	Hefeteig		2 oder 3	2	Nein	-	60-90
	Aufwärmen		2 oder 3	2	Nein	-	-
	Pasteurisierung		2 oder 3	2	Nein	-	-
Pizza Automatisch	Pizza (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	23-33
	Gefüllte Focaccia (Brotteig)	1	2	2	Nein	-	23-33
Brot Automatisch	Brot (siehe Rezept)	1	2	2	Nein	-	55
Kuchen Automatisch	Hefekuchen	1	2 oder 3	2	Nein	-	35-55
Fleisch Automatisch	Braten	1	2 oder 3	2	Nein	-	60-80

* Bei den angegebenen Garzeiten handelt es sich um Richtwerte, die je nach Wunsch geändert werden können. Die Vorheizzeiten des Backofens sind voreingestellt und können demnach nicht von Hand geändert werden.

Vorsichtsmaßregeln und Hinweise



! Das Gerät wurde entsprechend den strengsten internationalen Sicherheitsvorschriften entworfen und gebaut.
Nachstehende Hinweise werden aus Sicherheitsgründen geliefert und sollten aufmerksam gelesen werden.

Allgemeine Sicherheit

- Dieses Gerät ist für den nicht professionellen Einsatz im privaten Haushalt bestimmt.
- Das Gerät darf nicht im Freien aufgestellt werden, auch nicht, wenn es sich um einen geschützten Platz handelt. Es ist hoch gefährlich, das Gerät Gewittern und Unwettern auszusetzen.
- Berühren Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen oder Füßen und auch nicht, wenn Sie barfuss sind.
- Das Gerät darf nur von Erwachsenen und gemäß den Hinweisen der vorliegenden Bedienungsanleitung zur Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden.
- Dieses Handbuch bezieht sich auf ein Gerät der Klasse 1 (isoliert), oder der Klasse 2 - Unterklasse 1 (Einbau zwischen zwei Unterschränke).
- **Bei in Betrieb befindlichem Gerät werden die Heizelemente und einige Ofentürteile sehr heiß. Berühren Sie sie nicht und halten Sie Kinder vom Ofen fern.**
- Vermeiden Sie, dass die Netzkabel anderer Elektrogeräte in Kontakt mit heißen Backofenteilen gelangen.
- Die zur Belüftung und Wärmeableitung vorgesehenen Öffnungen dürfen nicht zugestellt bzw. abgedeckt werden.
- Verwenden Sie stets Backofenhandschuhe.
- Benutzen Sie keine brennbaren Flüssigkeiten (Alkohol, Benzin usw.) in der Nähe des eingeschalteten Gerätes.
- Vergewissern Sie sich stets, dass sich die Reglerknöpfe auf Position • befinden, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist.
- Ziehen Sie den Netzstecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose, sondern nur am Netzstecker selbst.
- Ziehen Sie vor der Reinigung oder vor Wartungsmaßnahmen stets den Netzstecker aus der Steckdose.
- Bei etwaigen Störungen versuchen Sie bitte in keinem Fall, Innenteile selbst zu reparieren. Wenden Sie sich an den Kundendienst.
- Stellen Sie bitte keine schweren Gegenstände auf der geöffneten Backofentür ab.
- Das Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, geistigen oder Wahrnehmungsfähigkeiten oder aber ohne ausreichende Erfahrung und Produktkenntnis geeignet, sofern sie nicht durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person beaufsichtigt werden oder zuvor Anleitungen zum Gerätegebrauch erhalten haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Wenn Sie den Herd auf einen Sockel stellen, achten Sie darauf, dass das Gerät nicht herunter rutschen kann.

Entsorgung

- Entsorgung des Verpackungsmaterials: Befolgen Sie die lokalen Vorschriften; Verpackungsmaterial kann wiederverwertet werden.
- Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Die Altgeräte müssen getrennt gesammelt werden, um die Rückführung und das Recycling der Materialen zu optimieren, aus denen die Geräte hergestellt sind, und um mögliche Belastungen der Gesundheit und der Umwelt zu verhindern. Das Mülleimersymbol ist auf allen Produkten dargestellt, um an die Verpflichtung zur getrennten Abfallsammlung zu erinnern.
  Für weitere Informationen zur korrekten Entsorgung können sich die Besitzer von elektrischen Haushaltsgeräten an die übergeordnete öffentliche Einrichtung oder an ihren Händler wenden.

Energie sparen und Umwelt schonen

- Für einen sparsamen Energieverbrauch verwenden Sie den Backofen in den Stunden zwischen dem späten Nachmittag und dem frühen Morgen. Mit Hilfe der Programmvorwahl, vor allem dem „Garvorgang mit verzögertem Start“ (*siehe Garprogramme*) und der „Selbstreinigung mit verzögertem Start“ (*siehe Reinigung und Pflege*) können Sie die Benutzung Ihres Backofens in diesem Sinne programmieren.
- Es empfiehlt sich, die Programme GRILL und ÜBERBACKEN stets bei geschlossener Backofentür zu verwenden: Dadurch erzielen Sie nicht nur optimale Ergebnisse, sondern sparen auch Energie (ca. 10 %).
- Halten Sie die Dichtungen sauber und in einem einwandfreien Zustand, so dass sie gut an der Tür anliegen und keine Wärmeverluste verursachen.

! Dieses Produkt entspricht den Vorschriften der neuen Europäischen Richtlinie zur Einschränkung des Energieverbrauchs im Standby.
Werden für 2 Minuten keine Tasten gedrückt, dann stellt sich das Gerät automatisch in den Standby-Modus. Der Standby-Modus wird mit dem stark leuchtenden "Symbol Uhr" angezeigt. Sobald eine Taste gedrückt wird, stellt sich das Gerät wieder in den normalen Betriebsmodus.

Reinigung und Pflege

DE

Abschalten Ihres Gerätes vom Stromnetz

Vor jeder Reinigung und Pflege ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

Reinigung des Gerätes

! Verwenden Sie zur Reinigung des Kochfeldes keine Dampf- oder Hochdruckreinigungsgeräte.

- Die emaillierten oder aus Edelstahl gefertigten Außenteile des Gerätes sowie die Gummidichtungen können mit einem mit lauwarmem Wasser und einem neutralen Reinigungsmittel getränkten Schwamm gereinigt werden. Sollten die Flecken nur schwer zu entfernen sein, verwenden Sie spezielle Reinigungsmittel. Verwenden Sie zur Reinigung ausreichend Wasser und trocken Sie das Gerät hinterher sorgfältig. Benutzen Sie auf keinen Fall Scheuermittel oder sonstige scharfe Reiniger.

- Die Grillroste, die Abschlusskappen, die Flammenkränze und die Kochfeld-Brenner sind zur Erleichterung der Reinigung abnehmbar; säubern Sie sie mit warmem Wasser und einem milden Reinigungsmittel. Entfernen Sie dabei sorgfältig alle Verkrustungen warten Sie abschließend ab, bis sie vollständig getrocknet sind.

- Reinigen Sie regelmäßig die Spitzen des Flammenausfall-Sicherheitssystems*.

- Der Backofen sollte möglichst nach jedem Gebrauch, solange er noch leicht warm ist, gereinigt werden. Verwenden Sie hierzu warmes Wasser und ein Reinigungsmittel, spülen Sie mit Wasser nach und reiben Sie den Backofen mit einem weichen Tuch trocken. Vermeiden Sie Scheuermittel.

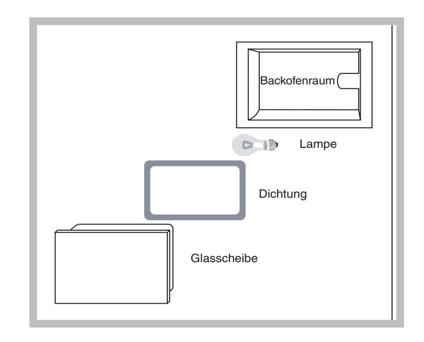
- Reinigen Sie die Backofentür aus Glas bitte nur mit einem weichen Schwamm und mildem Spülmittel und trocknen Sie sie abschließend mit einem weichen Tuch. Verwenden Sie keine rauen, scheuernden Materialien oder scharfkantige, metallische Schaber, da diese Kratzer auf ihrer Oberfläche hinterlassen und das Zerbrechen des Glases zur Folge haben können.

- Das Zubehör lässt sich wie normales Geschirr reinigen (auch im Geschirrspüler).

Kontrolle der Backofendichtungen

Kontrollieren Sie in regelmäßigen Abständen den Zustand der Dichtung rund um die Backofentür. Wenden Sie sich im Falle einer Beschädigung dieser Dichtung an die nächstgelegene Kundendienststelle. Es empfiehlt sich, den Backofen bis zur erfolgten Reparatur nicht in Gebrauch zu nehmen.

Austausch der Backofenlampe



Verfahren Sie zum Austausch der Backofenlampe wie folgt:

1. Nehmen Sie die Glasabdeckung ab; verwenden Sie hierzu einen Schraubenzieher.
2. Schrauben Sie die Lampe heraus und ersetzen Sie sie durch eine neue Lampe desselben Typs: Leistung 15 W, Sockel E 14.

Bringen Sie die Abdeckung wieder an. Achten Sie hierbei darauf, dass die Dichtung ordnungsgemäß eingelegt wird (*siehe Abbildung*).

Wartung der Gashähne

Im Laufe der Zeit könnte der Gashahn blockieren oder sich nur schwer drehen lassen. In einem solchen Fall ist der Hahn auszutauschen.

! Diese Arbeit darf nur durch einen vom Hersteller anerkannten Techniker durchgeführt werden.

* Nur bei einigen Modellen.



DE

Automatische Reinigung FAST CLEAN

Bei dem Programm FAST CLEAN werden im Backofeninneren Temperaturen von bis zu 500°C erzielt und es wird der Pyrolyse-Selbstreinigungsvorgang durchgeführt, während dessen zurückgebliebene Speisereste verkohlt werden. Der Schmutz wird regelrecht verascht.
Während der automatischen Reinigung können einzelne Ofenteile sehr heiß werden. Kinder sind daher vom Backofen fernzuhalten. Durch das Glas der Ofentür kann beobachtet werden, wie einige Speisereste verkohlen und aufglimmen. Es handelt sich um eine spontane Verbrennung, ein völlig normaler Vorgang, der keinerlei Risiken birgt.

Vor der FAST CLEAN-Reinigung:

- Entfernen Sie mit einem feuchten Schwamm größere Speisereste aus dem Backofeninneren. Verwenden Sie keine Reinigungsmittel;
- Nehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Backofen heraus;
- Lassen Sie keine Geschirrtücher oder Topflappen am Backofengriff hängen.
- Drehen Sie den Knopf PROGRAMME auf „0“.

! Ist der Backofen sehr heiß, startet der Pyrolyse-Reinigungsvorgang möglicherweise nicht. Warten Sie, bis sich der Backofen abgekühlt hat.

! Das Programm kann nur bei geschlossener Backofentür aktiviert werden.

Zur Aktivierung des FAST CLEAN Reinigungszyklus drücken Sie für 4 Sekunden die Taste . Mittels des Drehknopfes ZEITEINSTELLUNG kann die gewünschte Reinigungsstufe, deren Dauer vorbestimmt ist, und nicht verändert werden kann, eingestellt werden.
1. Sparprogramm (ECO): Knopf in Richtung “-” drehen. Dauer 1 Stunde.
2. Normalprogramm (NOR): Anfangsleistungsstufe. Dauer 1 Stunde und 30 Minuten
3. Intensivprogramm (INT): Knopf in Richtung “+” drehen. Dauer 2 Stunden.
4. Drücken Sie zur Bestätigung die Taste .
Auch für den FAST CLEAN Zyklus kann, wie für jeden normalen Garvorgang, programmiert werden, wann dieser beendet werden soll (*siehe Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs*).

Sicherheitsvorrichtungen

- Das Aufleuchten des auf dem Display befindlichen Symbols ist ein Zeichen dafür, dass die Backofentür ab dem Moment automatisch gesperrt wurde, an dem sehr hohe Temperaturwerte erreicht wurden.
- Das Symbol **STOP** weist darauf hin, dass durch Drücken der Taste der Reinigungsvorgang jederzeit unterbrochen werden kann.
- Bei Auftreten von Unregelmäßigkeiten wird die Stromversorgung der Heizelemente unterbrochen;
- Nach erfolgter Sperre der Backofentür können die vorgenommenen Einstellungen (Zyklus-Dauer und -Ende) nicht mehr geändert werden.

Programmierung des Endes des Selbstreinigungsvorgangs

1. Drücken Sie daraufhin die Taste , bis auf dem DISPLAY das Symbol und die zwei Digit-Anzeigen blinken.
2. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die Taste , bis auf dem DISPLAY die nächsten zwei Digit-Anzeigen blinken.
4. Drehen Sie den Knopf ZEITEINSTELLUNG in Richtung “+” und “-” , um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die Taste , um die Eingabe zu bestätigen;
6. Nach Ablauf der Zeit erscheint auf dem DISPLAY die Anzeige END und es ertönt ein akustisches Signal.

- Beispiel: Es ist 9.00 Uhr, und es wird ein FAST CLEAN - Sparprogramm mit voreingestellter Dauer von 1 Stunde gewählt. Programmieren Sie demnach 12.30 Uhr als Programmende. Das Programm startet also automatisch um 11:30:00 Uhr.

Die eingeschalteten Symbole e und sind ein Zeichen dafür, dass eine Programmierung durchgeführt worden ist. Auf dem Display wird abwechselnd die als Ende des Fast Clean-Programms vorgewählte Uhrzeit und die Dauer eingeblendet.

Ende des Selbstreinigungsvorgangs

Die Backofentür kann nicht sofort geöffnet werden, sondern erst dann, wenn die Backofentemperatur auf ein annehmbares Niveau gesunken ist. An den Ofenwänden und auf dem Backofenboden könnte sich während der Reinigung etwas weißer Staub abgelagert haben. Nach Abkühlen des Backofens lässt sich dieser mit einem feuchten Schwamm mühelos entfernen. Möchten Sie jedoch die noch vorhandene Ofenwärme zum Garen nutzen, dann ist es nicht erforderlich, diese Staubablagerungen sofort zu entfernen. Sie sind unschädlich.

Kundendienst

DE

Achtung:
Das Gerät ist mit einem Diagnose-System ausgestattet, dank dessen eventuelle Betriebsstörungen erfasst werden können. Diese werden auf dem Display durch Meldungen folgenden Typs angezeigt: “F“ gefolgt von Nummern.
In diesen Fällen ist der Kundendienst anzufordern.
! Wenden Sie sich auf keinen Fall an nicht autorisierte Techniker.

Geben Sie bitte Folgendes an:

- die genaue Beschreibung des Fehlers;
- das Gerätemodell (Mod.)
- die Modellnummer (S/N).

Letztere Informationen können dem Typenschild, das sich auf dem Gerät befindet, entnommen werden.

Brugervejledning

KOMFUR OG OVN

DK

CP65SFA/HA

Oversigt



Installation

DK

! Det er vigtigt at opbevare dette hæfte et sted, så det nemt kan konsulteres. Hvis komfuret sælges, overdrages eller flyttes, skal man sikre sig, at hæftet følger med.

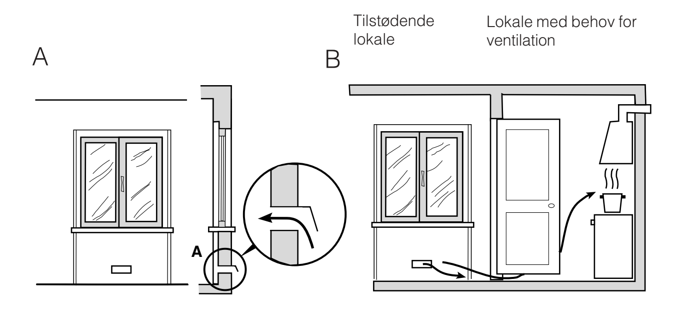
! Læs omhyggeligt instruktionerne. De indeholder vigtige oplysninger om installation, anvendelse og sikkerhed.

! Installationen skal udføres i overensstemmelse med instruktionerne og af en kvalificeret tekniker.

! Komfurets strømforsyning skal frakobles inden justering eller vedligeholdelse af apparatet.

Udluftning af rummet

Apparatet må kun installeres i rum med konstant udluftning i overensstemmelse med de gældende nationale regler. I rummet, hvor apparatet installeres, skal der tilføres tilstrækkelig med luft til en regelmæssig gasforbrænding (luftmængden må ikke være mindre end 2 m^3/h pr. kW af installeret effekt).
Luftåbningerne, der er beskyttet af riste, skal have en rørføring på mindst 100 cm^2 i anvendelig tværsnit og de skal placeres således, at de ikke blokeres, heller ikke delvist (*se figur A*).
Åbningerne skal være dobbelt så store - minimum 200 cm^2 – hvis apparatet ikke er udstyret med en sikkerhedsanordning til slukning ved manglende flamme og hvis lufttilførslen sker indirekte fra tilstødende lokaler (*se figur B*) – såfremt de ikke er opholdsrum, brandfarlige omgivelser eller soveværelser - udstyret med ventilationskanaler ud i det fri som ovenfor beskrevet.



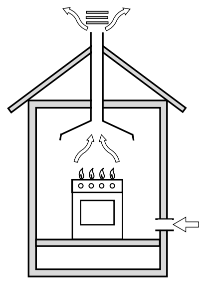
Ventilationsåbninger for luft til forbrænding

Forstørrelse af mellemrummet mellem dør og gulv

! Efter længere tids brug af apparatet tilrådes det at åbne et vindue eller øge styrken på eventuelle ventilatorer.

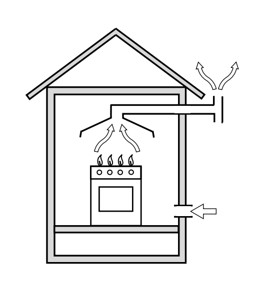
Udledning af forbrændingsrøggasser

Udledningen af røggasser fra forbrændingen skal ske ved hjælp af en emhætte, der er tilsluttet et effektivt trækrør eller ved hjælp af en elektrisk ventilator, der automatisk aktiveres, hver gang man tænder for apparatet (*se figur*).





Udledning direkte ud i det fri



Udledning gennem stigrør eller trækrør med forgreninger (kun til kogeapparater)

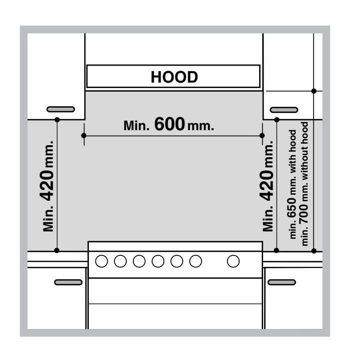
! Propangas (flaskegas) er tungere end luft og samles således i nærheden af gulvet, og derfor skal rum med gasflasker have en lavtmonteret åbning ud til det fri for udledning af eventuelle gasudslip.
Derfor må propangasflasker – hverken tomme eller halvt fyldte – ikke installeres eller opbevares i lokaler eller rum under jordoverfladen (kældre etc.). Opbevar kun de gasflasker, der er i anvendelse i rummet, og på afstand af varmekilder (ovne, brændeovne), der kan bringe temperaturen over 50° C.

Placering og planstilling

! Apparatet kan installeres ved siden af køkkenelementer, der ikke er højere end arbejdsfladen.

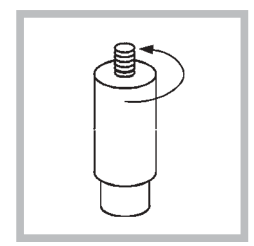
! Væggene, der er i kontakt med apparatets bagside, skal være i ikke-brændbar materiale, der kan modstå varme (T 90° C).

For korrekt installation:
- Apparatet kan installeres i køkkenet, i spisestuen eller i et kombineret køkken/stue, men ikke i et badeværelse.
- Hvis komfuret er højere end de tilstødende møbler/ køkkenelementer, skal disse placeres mindst 600 mm fra apparatet.



- Hvis komfuret installeres under et skab, skal der være en afstand på minimum 420 mm fra komfurets overflade. Denne afstand skal være 700 mm, hvis skabet er lavet i brændbart materiale (*se figuren*);
- Der må ikke hænge gardiner bag komfuret, og disse skal hænge mindst 200 mm fra siderne af komfuret.
- Eventuelle emhætter skal installeres i overensstemmelse med den medfølgende brugervejledning.

Planstilling



Hvis det er nødvendigt at planstille apparater, skal man skrue de medfølgende ben i hullerne i hjørnerne på komfurets sokkel (*se figuren*).

Elektrisk tilslutning

Anvend et standardstik på kablet til den belastning, der er anført på apparatet (*se tabellen over Tekniske data*).
Hvis man ønsker en direkte forbindelse til el-nettet, skal man indsætte en flerpolet afbryder med en minimumsåbning mellem kontakterne på 3 mm. i overensstemmelse med belastningen og i overensstemmelse med de gældende regler (der skal ikke være en afbryder på jordforbindelsen).
Forsyningskablet skal være placeret på en sådan måde, at det ikke når en temperatur på 50º C over omgivelsestemperaturen på noget punkt.

Inden tilslutningen udføres, skal man kontrollere følgende:
- at stikkontakten har jordforbindelse og er i overensstemmelse med loven,
- at stikkontakten kan bære ovnens maksimale spændingsbelastning, som angivet på typeskiltet,
- at forsyningsspændingen ligger inden for værdierne, som angivet på typeskiltet,
- at stikkontakten passer til apparatets stik. I modsat fald skal man udskifte stikkontakten eller stikket. Undgå anvendelse af forlængerledninger eller flerdobbelte stikdåser.

! Når apparatet er installeret, skal man nemt kunne nå ind til både ledning og stikkontakt.

! Ledningen må ikke bøjes eller trykkes sammen.

! Ledningen skal regelmæssigt kontrolleres og må kun udskiftes af autoriserede teknikere.

! Virksomheden fralægger sig ethvert ansvar, såfremt disse regler ikke overholdes.

Tilslutning af gas

Tilslutning til gasforsyningen eller til gasflaske kan udføres med en gummi- eller stålslange i henhold til de gældende nationale regler og efter at man har kontrolleret, at apparatet er indstillet til den type gas, der anvendes (se mærkatet på toppen - eller *se herunder*). Såfremt apparatet skal forsynes med flydende gas fra flasker, skal der anvendes trykregulatorer, der opfylder kravene i de gældende nationale regler. For at gøre tilslutningen nemmere, sidder gasforsyningen på siden*. Byt gummiholderen til tilslutning ud med proppen, og udskift den medfølgende pakning.

! For at sikre korrekt brug af apparatet, optimal udnyttelse af energiforbruget samt forlængelse af apparatets driftsperiode skal det kontrolleres, at forsyningstrykket er i overensstemmelse med værdierne, der er angivet i tabellen over Specifikationer for gasblus og dyser (*se herunder*).

Tilslutning af gas ved hjælp af gummislange

Kontroller, at slangen opfylder kravene i de gældende nationale regler. Den indvendige diameter på den anvendte slange skal være: 8 mm ved forsyning med flydende gas og 13 mm ved forsyning med metangas.

Tilslut slangen, og kontroller herefter:
- at den på intet punkt er i kontakt med dele, der når op på en temperatur over 50° C,
- at den ikke udsættes for træk- og vridpåvirkninger og ikke er bøjet eller revnet,
- at den ikke er i berøring med skærende dele, skarpe hjørner eller bevægelige dele eller klemmes sammen,
- at den nemt kan inspiceres i hele dens længde, så man kan kontrollere dens tilstand,
- at den ikke er længere end 1500 mm,
- at den er solidt fastgjort i enderne, hvor den skal fastgøres med spændskiver, der opfylder kravene i de gældende nationale regler.



DK

! Hvis en eller flere af ovennævnte betingelser ikke kan opfyldes, eller hvis komfuret installeres efter betingelserne i klasse 2 - underklasse 1 (apparat indbygget mellem to køkkenelementer), skal man i stedet anvende en stålslange (*se herunder*).

Tilslutning af gas ved hjælp af helstøbt rørslange i rustfrit stål med gevindskårne koblinger

Kontroller, at slangen og pakningerne opfylder kravene i de gældende nationale regler.
Inden slangen tages i brug skal man fjerne gummiholderen på apparatet (gastilførselsstudsen på apparatet er et gevindskåret 1/2 gas cylinderformet hanstik).

! Udfør tilslutningen således, at længden på slangen ikke overstiger 2 meter, og kontroller, at slangen ikke kommer i kontakt med bevægelige dele og at den ikke klemmes sammen.

Kontrol af tæthed

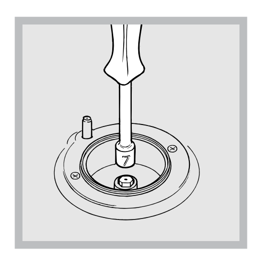
Når installationen er afsluttet skal man kontrollere, at alle de anvendte samlestykker er tætte ved hjælp af en påført sæbeblanding, og aldrig ved brug af åben ild.

Tilpasning til forskellige gastyper

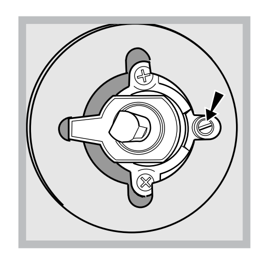
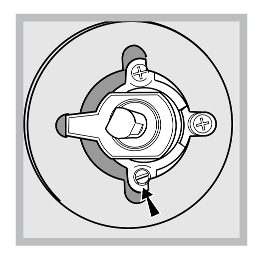
Man kan tilpasse apparatet til brug med forskellige gastyper (gastyperne er angivet på mærkatet på toppen).

Tilpasning af kogefladen

Udskiftning af gasblussenes dyser:
1. Fjern ristene fra gasblussene, og fjern gasblussene fra de respektive sæder.
2. Løsn dyserne ved hjælp af en 7 mm topnøgle (*se figuren*). Udskift herefter dyserne med de dyser, der er egnet til den nye gastype (*se tabellen Specifikationer for gasblus og dyser*)..
3. Sæt alle komponenterne på plads igen ved at følge ovennævnte trin i omvendt rækkefølge.



Minimumsindstilling af gasblussene på kogefladen:
1. Indstil hanen i positionen for minimum.
2. Fjern betjeningsknappens dæksel, og drej på justeringsskruen, der er anbragt indvendigt i betjeningsknappen eller ved siden af styrepinden, indtil der opnås en ensartet flamme.
! Anvendes der flydende gas, skal justeringsskruen strammes helt i bund.

3. Kontroller, at gasblussene ikke går ud, når kontrolknappen drejes hurtigt fra maks. til min. effekt.

! Det er ikke nødvendigt at justere gasblussenes primærluft.

! Efter tilpasning til en anden gastype, skal man udskifte mærkatet med gastypen med et mærkat, der angiver den nye gastype, som fås hos de autoriserede tekniske servicecentre.

! Hvis det anvendte gastryk er anderledes (eller varierer) i forhold til den beregnede gastype, er det nødvendigt at installere en egnet trykregulator på indgangsrøret i overensstemmelse med de gældende nationale regler for "kanaliserede gasregulatorer".



Specifikationer for gasblus og dyser

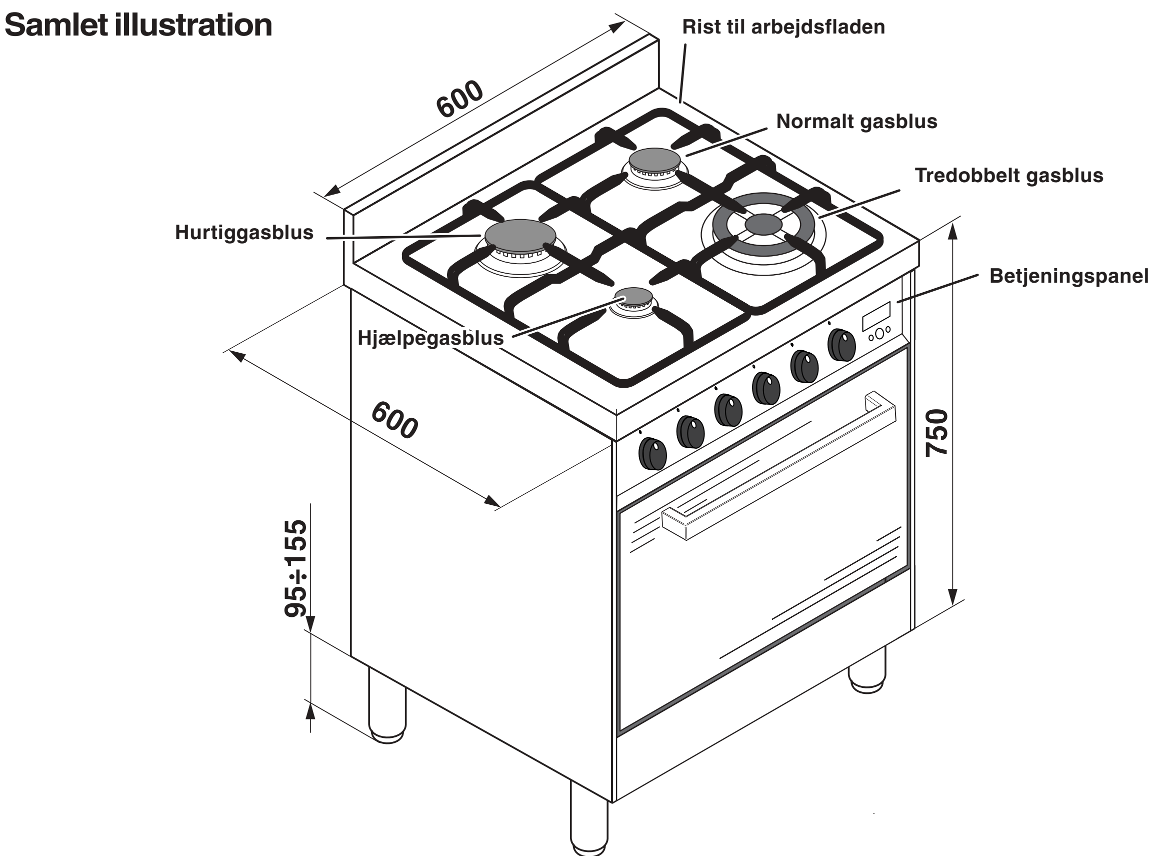
Tabel 1				Flydende gas				Naturgas	
GASBLUS	Diameter (mm)	Varmeeffekt kW (H.s.*)		By-pass 1/100	Dyse 1/100	Kapacitet * g/t		Dyse 1/100	Kapacitet * l/t
		Nomin.	Ridot.	(mm)	(mm)	G30	G31	(mm)	G20
C. Hurtigblus	100	3.00	0.7	40	86	218	214	116	286
B. Normalt blus	75	1.65	0.4	30	64	120	118	96	157
A. Hjælpeblus	55	1.00	0.4	30	50	73	71	71	95
D. Tredobbelt blus	130	3.25	1.3	57	91	236	232	124	309
Forsyningstryk	Nominel (mbar) Minimum (mbar) Maksimum (mbar)					28-30 20 35	37 25 45		20 17 25

* Ved 15° C og 1013 mbar-tør gas
** Propan Øvre brændværdi = 50,37 MJ/kg
*** Butan Øvre brændværdi = 49,47 MJ/kg
Natur Øvre brændværdi = 37,78 MJ/m^3

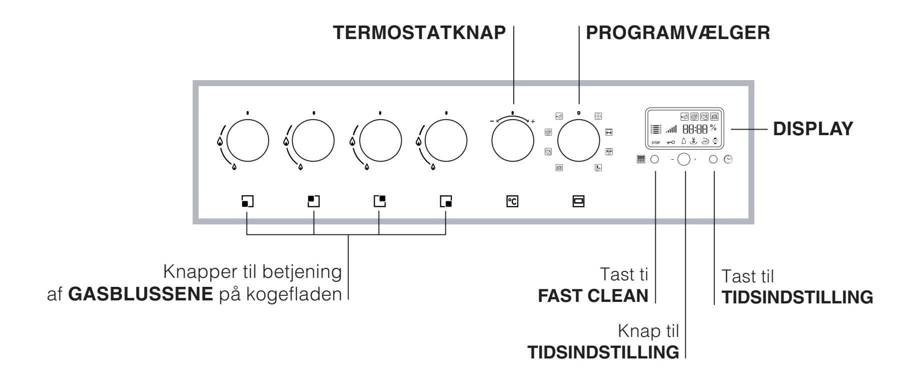
TABEL MED SPECIFIKATIONER	
Ovnens størrelse HxLxD	32x43,5x40 cm
Volumen	lt. 56
Gasblus	Kan tilpasses alle de gastyper, der er angivet på typeskiltet
Forsyningsspænd ing og –frekvens	se typeskiltet
ENERGI MÆRKNING	Direktiv 2002/40/EF på de elektriske ovnes etikette Standard EN 50304 Energiforbrug forceret luftcirkulation - opvarmningsfunktion Gratin.
	EU-direktiver: 2006/95/EØF af 12/12/06 (Lavspænding) og efterfølgende ændringer – 2004/108/EØF af 15/12/04 (Elektromagnetisk kompatibilitet) og efterfølgende ændringer - 90/369/EØF af 29/06/90 (Gas) og efterfølgende ændringer - 93/68/EØF af 22/07/93 og efterfølgende ændringer - 2002/96/EF og efterfølgende ændringer. 1275/2008 stand-by/off mode.

Beskrivelse af apparatet

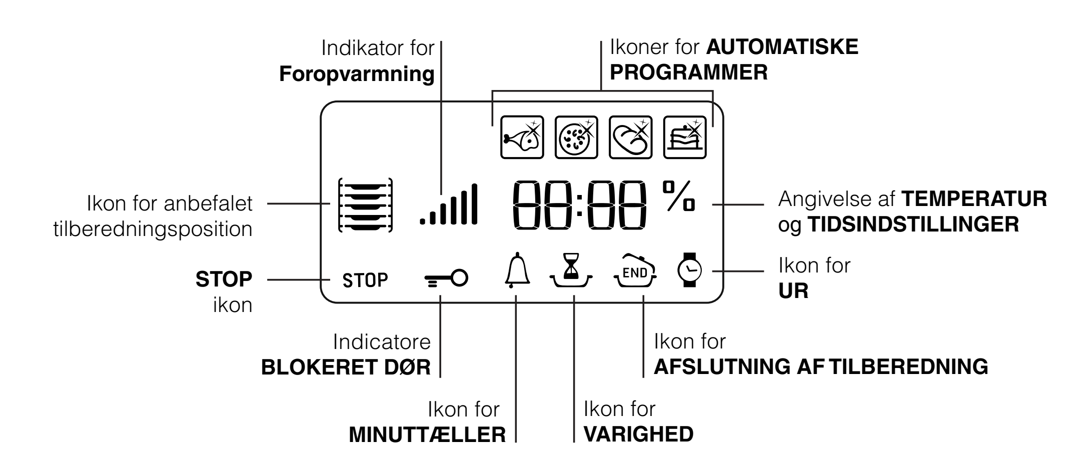
Samlet illustration



Betjeningspanel



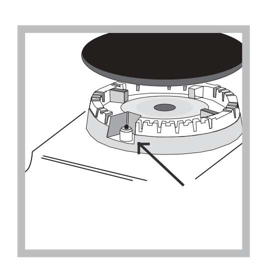
Display



Hotpoint ARISTON

Brug af kogefladen

Tænding af gasblussene
Ud for hver knap til GASBLUSSENE er der en cirkel, der viser det tilsvarende gasblus.
Sådan tændes gasblussene:
1. Sæt en tændstik eller en lighter i nærheden af blusset.
2. Tryk og drej samtidig knappen til GASBLUS venstre om på symbolet for maksimal flamme.
3. Indstil styrken på flammen ved at dreje knappen til GASBLUS venstre om: På minimum, på maksimum eller på en mellemliggende styrke.



Hvis apparatet er udstyret med elektronisk tænding* (*se figuren*), er det tilstrækkeligt at trykke og samtidig dreje knappen til GASBLUS venstre om på symbolet for maksimal flamme, indtil blusset tænder. Det kan ske, at blusset slukker, når man slipper knappen. Så skal man bare trykke knappen ned igen og holde den nede i længere tid.

! Hvis flammen ved et uheld går ud, skal man slukke for blusset og vente mindst 1 minut, inden man tænder igen.

Hvis apparatet er udstyret med en sikkerhedsanordning* til slukning ved manglende flamme, skal man holde knappen til GASBLUS nede i ca. 2-3 sekunder for at holde flammen tændt og aktivere anordningen.

For at slukke gasblusset skal man dreje knappen helt om til stoppet •.

Praktiske råd til brug af gasblussene
For en højere ydelse i gasblussene og et lavere forbrug af gas, skal man bruge pander og gryder med flad bund og låg, der i størrelsen passer til blusset.

Gasblus	ø Diameter på gryder og pander (cm)
Hurtigblus (R)	24 - 26
Normalt blus (S)	16 - 22
Hjælpeblus (A)	10 - 14
Tredobbelt gasblus (TC)	24 - 26

Der henvises til figurerne i afsnittet ”Specifikationer for gasblus og dyser” for at fastslå hvilken type gasblus, der anvendes.

! Undgå, at pander og gryder rager ud over komfurets kanter under brug.

! På modeller med reduktionsrist må risten kun anvendes på det mindste gasblus i forbindelse med tilberedning i gryder eller pander, hvis diameter er mindre end 12 cm.

Indstilling af uret

! Indstillingerne kan både foretages, når ovnen er slukket og når den er tændt, men ikke når der er programmeret et afslutningstidspunkt for tilberedningen.

1. Tryk gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod “+” og “-” for at indstille timetallet.
3. Tryk igen på tasten, indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
4. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod “+” og “-” for at indstille minuttallet.
5. Tryk igen på tasten for at bekræfte indstillingen.

Indstilling af minuttælleren

! Denne funktion afbryder ikke tilberedningen og påvirker ikke brugen af ovnen. Den gør det kun muligt at aktivere et lydsignal, når det indstillede antal minutter er gået.

1. Tryk gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de tre første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod “+” eller “-” for at indstille minuttallet.
3. Tryk igen på tasten for at bekræfte indstillingen.
Herefter vises nedtællingen indtil lydsignalet høres.

* Findes kun på nogle modeller.

DK

Brug af ovnen

! Inden brug skal man fjerne plastikfilmen på siderne af apparatet.

! Når ovnen tændes første gang, anbefales det at lade ovnen være i funktion i tom tilstand i mindst en time med termostaten indstillet på maksimum og ovndøren lukket. Herefter skal man åbne ovndøren og udlufte lokalet. Lugten, der opstår, skyldes fordampning af beskyttelsesmidlerne i ovnen.

1. Vælg det ønskede tilberedningsprogram ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN.
2. Ovnen påbegynder opvarmningen, når indikatoren for opvarmning tænder.
Temperaturen kan ændres ved at dreje på TERMOSTATKNAPPEN.
3. Når opvarmningslampen slukker og der høres et lydsignal, er opvarmningen fuldført. Tag grydehandsker på.
4. DISPLAYET viser ikonet , der anbefaler hvor bradepanden skal placeres.
5. Under tilberedningen er det altid muligt at:
- ændre programmet ved at dreje på PROGRAMKNAPPEN,
- ændre temperaturen ved hjælp af TERMOSTATKNAPPEN,
- indstille varighed og afslutningstidspunkt for tilberedningen (*se tilberedningsprogrammer*),
- afbryde tilberedningen ved at dreje PROGRAMKNAPPEN over på position “0”.
6. Ovnen slukker automatisk efter to timer. Denne tid er indstillet af sikkerhedsmæssige årsager for alle tilberedningsprogrammer.
Det er muligt at ændre tilberedningstiden (*se tilberedningsprogrammer*).
7. I tilfælde af strømafbrydelse, og hvis ovnens temperatur ikke er faldet for meget, er ovnen udstyret med et system til genoptagelse af programmet fra det punkt, hvor det blev afbrudt. Hvis der er indstillet til forsinket start, gemmes indstillingen dog ikke, og man skal foretage indstillingen igen, når strømmen vender tilbage.

! Der udføres ingen forvarmning i programmet BARBECUE.

! Undgå at placere genstande i bunden af ovnen, da det kan beskadige ovnens lakering.

! Placér altid beholderne på den medfølgende rist.

Afkølingsventilation

For at reducere den udvendige temperatur skaber afkølingsblæseren en luftstrøm, der ledes ud mellem betjeningspanelet og ovndøren. I starten af programmet FAST CLEAN tænder blæseren på lav hastighed.
! Ved afsluttet tilberedning fortsætter blæseren med at være tændt, indtil ovnen er passende afkølet.

Ovnlys

Selvom ovnen er slukket, kan man til enhver tid tænde for lyset ved at åbne ovndøren.

Manuelle tilberedningsprogrammer

! Alle programmer har en forudindstillet tilberedningstemperatur. Den kan indstilles manuelt til mellem 40° C og 250° C.
I programmet BARBECUE er den forudindstillede værdi en effekt angivet i %. Den kan også indstilles manuelt.

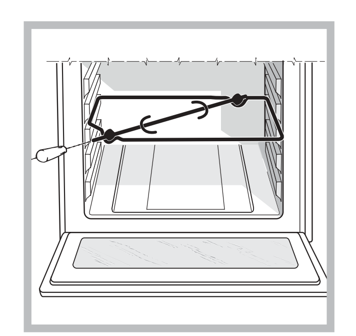
Programmet **VARMLUFT**
Varmeelementerne tændes, og blæseren starter. Da varmen er konstant og jævn i hele ovnen, tilbereder og steger luften maden jævnt overalt. Der kan maks. anvendes to plader samtidig.

Programmet **BARBECUE**
Det øverste varmeelement tændes.. Ved at dreje på TERMOSTATKNAPPEN viser DISPLAYET de effektniveauer, der kan indstilles, som går fra 5 % til 100 %. Det anbefales at anvende grillfunktionen med en højere og mere direkte temperatur til madvarer, der kræver en høj overfladetemperatur. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmet **GRATIN**
Det øverste varmeelement tænder, og under opvarmningen tændes også det runde varmeelement. Blæseren starter. Denne funktion forener den ensrettede varmeudsendelse med forceret luftcirkulation i ovnen.
Dette forhindrer forbrænding af overfladen på maden, således at varmeindtrængningen bliver større. Udfør tilberedningen med ovndøren lukket.

Programmerne **LAV TEMPERATUR**
Denne type tilberedning er velegnet til hævning og optøning af madvarer samt til tilberedning af yoghurt, til hurtig eller langsom opvarmning og langsom tilberedning ved lave temperaturer. Der kan vælges mellem følgende temperaturer: 40, 65, 90 °C.

Drejeindretning (kun på nogle modeller)



Benyt følgende fremgangsmåde (*se figuren*) for at starte drejeindretningen:

1. Placér bradepanden i rille 1.
2. Placér grillspydets holder i rille 3, og indsæt spiddet i hullet bagest i ovnen.
3. Drejeindretningen startes ved at indstille PROGRAMKNAPPEN o .

! Hvis programmet er tændt og døren åbnes, standser grillspydet.

Automatiske tilberedningsprogrammer

! Temperatur og **tilberedningsvarighed** er **forudindstillet** , og kan ikke ændres, ved hjælp af systemet **C.O.P.® (Programmeret optimal tilberedning),** som automatisk sikrer et perfekt resultat. Tilberedningen afbrydes automatisk, og ovnen udsender et signal, når maden er klar. Tilberedningen kan startes ved **kold** eller **varm** ovn. For placering af bradepanden henvises til ikonet .

! Når ovnens tilberedningsfase er nået, udsendes et lydsignal.

! Undgå at åbne ovndøren, så tilberedningstiden og temperaturen ikke ændres.



Programmet **KØD**
Brug denne funktion til tilberedning af kalvekød, svinekød og lammekød. Sæt maden i en kold ovn Maden kan også sættes i en varm ovn.



Programmet **PIZZA**
Brug denne funktion til tilberedning af pizza. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter.



Programmet **BRØD**
Brug denne funktion til bagning af brød. Se næste afsnit for oplysninger om opskrifter.



Programmet **BAGVÆRK**
Denne funktion er ideel til tilberedning af bagværk med enten gær eller med bagepulver og uden gær. Maden sættes i en kold ovn. Maden kan også sættes i en varm ovn.



Programmet **PIZZA**
For at opnå de bedste resultater anbefales det at følge anvisningerne nøje:
- Følg opskriften.
- Dejen skal veje mellem 500 og 700 g.
- Smør bradepanden let.

Opskrift til PIZZA:
1 bradepande, laveste rille, kold eller varm ovn
Opskrift til 3 pizzaer af ca. 550 g. 1000 g mel, 500 g vand, 20 g salt, 20 g sukker, 10 cl olivenolie, 20 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).
- Lad dejen hæve ved stuetemperatur i 1 time.
- Sæt pizzaerne i en kold ovn eller varm ovn.
- Start funktionen PIZZA



Programmet **BRØD**
For at opnå de bedste resultater anbefales det at følge anvisningerne nøje:
- Følg opskriften.
- Maks. **vægt pr.** bradepande.
- **Glem ikke at hælde 1 dl koldt vand i bradepanden i rille 5**;
- Dejen skal hæve ved stuetemperatur i 1 time eller 1 ½ time alt efter temperaturen i rummet, eller indtil dejen er hævet til dobbelt størrelse.

DK

Opskrift til BRØD:
1 bradepande med maks. 1000 g, laveste rille.
2 bradepander med maks. 1000 g, laveste og mellemste rille.

Opskrift på 1000 g dej: 600 g mel, 360g vand, 11g salt, 25 g frisk gær (eller 2 poser tørgær).
Fremgangsmåde:
- Bland mel og salt sammen i en stor skål.
- Opløs gæret i lunkent vand (ca. 35 grader).
- Spred melet ud til siderne.
- Hæld blandingen af vand og gær i.
- Ælt dejen til en ensartet og ikke klæbrig masse ved brug af håndfladerne, mens den foldes sammen i 10 minutter.
- Form en kugle og læg dejen i en skål og tildæk den med gennemsigtig film, så dejen ikke tørrer ud. Stil skålen i ovnen på **LAV TEMPERATUR** 40° C og lad den hæve i ca. 1 time (dejen skal hæve til dobbelt størrelse)
- Del kuglen i flere brød.
- Læg dem på bradepanden på bagepapir i ovnen.
- Strø lidt mel over brødene.
- Lav ridser i brødenes overflade.
- Hæld 1 dl koldt vand i bunden af ovnen. Til rengøring anbefales brug af vand og eddike.
- Sæt maden i en kold ovn
- Start funktionen BRØD
- Når brødene er bagt færdig lægges de på en rist til afkøling.

Programmering af tilberedning

! Det er kun muligt at programmere tilberedningen, efter man har valgt et tilberedningsprogram.

Programmering af tilberedningsvarighed

1. Tryk gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de tre første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille den ønskede varighed.
3. Tryk igen på tasten for at bekræfte indstillingen.
4. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Programmet standser automatisk kl. 10:15.

Programmering af afslutningstidspunkt for tilberedningen

! Programmering af afslutningstidspunktet for tilberedningen kan kun udføres, efter at man har indstillet varigheden.

1. Benyt samme fremgangsmåde som beskrevet under punkt 1 til 3 for varigheden.
2. Tryk derefter gentagne gange på tasten, indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
3. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" eller "-" for at indstille timetallet.
4. Tryk igen på tasten, indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
5. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod "+" og "-" for at indstille minuttallet.
6. Tryk igen på tasten for at bekræfte indstillingen.
7. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, ovnen afslutter tilberedningen og der udsendes et lydsignal.
- Eksempel: Klokken er 9:00, og der programmeres en tilberedningstid på 1 time og 15 minutter. Afslutningstidspunktet indstilles til klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:15:00.

De tændte ikoner og viser, at der er foretaget en programmering. På DISPLAYET vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for tilberedningen.
For at annullere programmeringen, skal man dreje PROGRAMKNAPPEN over i position "0".

Praktiske råd til tilberedning

! Ved tilberedning med varmluft skal man undgå at anvende rillerne 1 og 5. De rammes direkte af den varme luft, hvilket kan medføre at ømtålelige madvarer brændes.

! Ved brug af programmerne BARBECUE og GRATIN, især hvis drejeindretningen anvendes, skal man placere en bradepande i rille 1 til opsamling af madrester (sovs og/eller fedt).

VARMLUFT

- Brug rillerne 2 og 4, og placér de madvarer, der kræver størst varme i rille 2.
- Placér bradepanden nederst og risten øverst.





BARBECUE

- Placér risten i rille 3 eller 4, og placér madvarerne midt på risten.
- Det anbefales at indstille energiniveauet på maks. Bliv ikke bekymret, hvis det øverste varmeelement ikke bliver ved med at være tændt. Funktionen styres af en termostat.

PIZZA

- Benyt en let aluminiumsbeholder, der skal stilles på den medfølgende rist.
  Hvis der benyttes en bradepande, tager bagningen længere tid, og det vil være svært at få en sprød pizza.
- Ved pizza med meget tilbehør anbefales det at tilføje mozzarellaosten midtvejs i tilberedningen.

Tabel over tilberedning i ovn

Programmer	Madvarer	Vægt (kg)	Placering af plader (rille) standard skinner	Placering af plader (rille) glideskinner	Foropvarmning	Anbefalet temperatur (°C)	Tilberedningstid (min.)
Varmluft*	Pizza på 2 plader		2 og 4	1 og 3	Ja	220-230	20-25
	Tærter på 2 plader/Kager på 2 plader		2 og 4	1 og 3	Ja	180	30-35
	Sukkerbrødskage på 2 plader (i bradepande)		2 og 4	1 og 3	Ja	170	20-25
	Stegt kylling + kartofler	1+1	1 og 2/3	1 og 3	Ja	200-210	65-75
	Lammekød	1	2	1	Ja	190-200	45-50
	Makrel	1	1 eller 2	1	Ja	180	30-35
	Lasagne	1	2	1	Ja	190-200	35-40
	Vandbakkelser på 2 plader		2 og 4	1 og 3	Ja	190	20-25
	Småkager på 2 plader		2 og 4	1 og 3	Ja	190	10-20
	Saltstænger af butterdej med ost på 2 plader		2 og 4	1 og 3	Ja	210	20-25
	Saltede tærter		1 og 3	1 og 3	Ja	200	20-30
Barbecue*	Makreller	1	4	3	Nej	100%	15-20
	Søtunger og blæksprutter	0,7	4	3	Nej	100%	10-15
	Reje- og calamarispid	0,7	4	3	Nej	100%	8-10
	Torskefilet	0,7	4	3	Nej	100%	10-15
	Grillede grøntsager	0,5	3 eller 4	2 eller 3	Nej	100%	15-20
	Kalvesteak	0,8	4	3	Nej	100%	15-20
	Pølser	0,7	4	3	Nej	100%	15-20
	Hamburger	4 eller 5	4	3	Nej	100%	10-12
	Toast (eller ristet brød)	4 eller 6	4	3	Nej	100%	3-5
	Kylling på drejespid (hvis det er monteret)	1	-	-	Nej	100%	70-80
	Lam på drejespid (hvis det er monteret)	1	-	-	Nej	100%	70-80
Gratin*	Grill-kylling	1,5	2	2	Nej	210	55-60
	Blæksprutte	1	2	2	Nej	200	30-35
	Kylling på drejespid (hvis det er monteret)	1,5	-	-	Nej	210	70-80
	And på drejespid (hvis det er monteret)	1,5	-	-	Nej	210	60-70
	Kalve- eller oksesteg	1	2	2	Nej	210	60-75
	Flæskesteg	1	2	2	Nej	210	70-80
	Lammekød	1	2	2	Nej	210	40-45
Lav temperatur	Optøning		2 eller 3	2	Nej	-	-
	Hævning		2 eller 3	2	Nej	-	60-90
	Opvarmning af maden		2 eller 3	2	Nej	-	-
	Pasteurisering		2 eller 3	2	Nej	-	-
Pizza automatisk	Pizza (se opskrift)	1	2	2	Nej	-	23-33
	Focaccia (brøddej)	1	2	2	Nej	-	23-33
Brød automatisk	Brød (se opskrift)	1	2	2	Nej	-	55
Bagværk automatisk	Bagværk med dej, der skal hæve	1	2 eller 3	2	Nej	-	35-55
Kød automatisk	Stege	1	2 eller 3	2	Nej	-	60-80

* Tilberedningstiderne er kun vejledende, og kan variere på grundlag af personlige præferencer. Tiderne for foropvarmning af ovnen er forudindstillet og kan ikke ændres.

Forskrifter og råd

DK

! Apparatet er udviklet og konstrueret i overensstemmelse med internationale sikkerhedsbestemmelser.
Disse advarsler gives af sikkerhedsmæssige årsager og skal læses omhyggeligt.

Generelt om sikkerheden

- Apparatet er udviklet til ikke professionel brug i almindelige hjem.
- Det må ikke installeres udendørs, heller ikke på et sted med læ, da det er farligt at lade det stå udsat under regn og uvejr.
- Undgå at røre ved apparatet, hvis du har bare fødder eller våde eller fugtige hænder eller fødder.
- Apparatet må kun anvendes til tilberedning af mad og af voksne personer i henhold til anvisningerne beskrevet i dette hæfte.
- Dette apparat tilhører klasse 1 (isoleret) eller klasse 2 – underklasse 1 (indsat mellem to skabe).
- **Under brug af ovnen bliver varmelegemerne og nogle steder på ovndøren meget varme. Pas på ikke at røre ved dem, og hold børn på afstand.**
- Sørg for at forsyningsledningerne fra andre husholdningsapparater ikke kommer i kontakt med apparatets varme dele.
- Undgå at blokere for ventilationsåbningerne og varmeudledningen.
- Benyt altid grillhandsker ved indsættelse og udtagning af varme beholdere.
- Anvend ikke antændelige væsker (alkohol, benzin, etc) i nærheden af apparatet, mens dette er i brug.
- Når apparatet ikke er i brug, skal man kontrollere, at knapperne er i position **●.**
- Træk ikke stikket ud af stikkontakten ved at hive i ledningen, men tag derimod fat om selve stikket.
- Afbryd strømforsyningen ved at trække stikket ud, inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse.
- Ved fejlfunktion må man aldrig skille apparatet ad for at forsøge at reparere de indvendige mekanismer. Kontakt Servicetjenesten.
- Lad ikke tunge genstande hvile på den åbne ovndør.
- Apparatet må ikke anvendes af personer (herunder børn), der ikke er i besiddelse af de fornødne fysiske, sansemæssige eller mentale evner, eller af personer, der ikke har kendskab til produktet, medmindre de overvåges af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed, eller medmindre de forinden har fået anvisninger i brug af apparatet.
- Lad ikke børn lege med apparatet.

Bortskaffelse

- Bortskaffelse af emballagematerialet. Emballagen skal bortskaffes i overensstemmelse med lokale regler, så det kan genbruges.
- Det europæiske direktiv 2002/96/EF om affald af elektrisk og elektronisk udstyr (WEEE) foreskriver, at husholdningsapparater ikke må bortskaffes med almindeligt byaffald. Apparaterne skal indsamles særskilt for at optimere omfanget af genanvendelse og genbrug af materialerne og for at forhindre eventuel skade på helbred og miljø. Affaldssymbolet er påtrykt alle produkter for at minde om, at de skal indsamles separat. For yderligere oplysninger om korrekt bortskaffelse af husholdningsapparater kan man rette henvendelse til den offentlige renovation eller til forhandleren.

Energibesparelse og miljøvenlighed

- Ved at tænde for ovnen i timerne fra sen eftermiddag til de tidlige morgentimer bidrager man til, at belastningen for el-selskaberne reduceres. Muligheden for at indstille programmerne, især funktionerne ”forsinket start” (*se afsnittet Programmer*) og ”forsinket automatisk rengøring” (*se afsnittet Vedligeholdelse*) gør det muligt at mindske belastningen.
- Det anbefales altid at anvende programmerne BARBECUE og GRATIN med lukket ovndør. Ovnen skal være lukket for at sikre optimale resultater og en betydelig energibesparelse (cirka 10 %).
- Hold gummilisterne i god stand og rene, så de slutter helt tæt mod ovndøren og varmen ikke siver ud.

! Dette produkt opfylder kravene i det nye EU-direktiv om begrænsning af energiforbrug i standby.
Hvis der ikke foretages nogen handlinger i 2 minutter, slukker apparatet automatisk og går i standby-tilstand.
Standby-tilstanden vises ved at "Ur-ikonet" lyser stærkt.
Når man igen rør ved apparatet, vender det tilbage i operativ tilstand.



Afbrydelse af strømmen

Inden der udføres rengøring eller vedligeholdelse skal den elektriske strømforsyning afbrydes.

Rengøring af apparatet

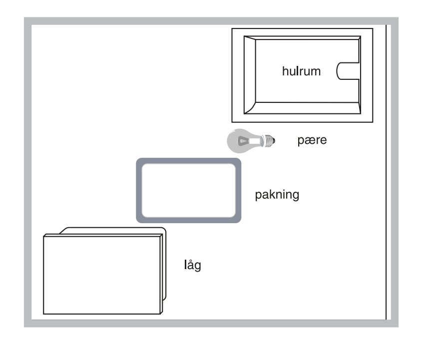
! Benyt aldrig rengøringsapparater med damp eller højtryk til rengøring af apparatet.

- De ydre overflader med lakering eller i rustfrit stål samt gummilisterne skal rengøres med en svamp opblødt i lunken vand og neutral sæbe. Hvis pletterne er svære at fjerne, skal man anvende specialprodukter. Efter rengøring skal man skylle og tørre omhyggeligt efter. Anvend ikke slibende midler eller korroderende produkter.
- Riste, dæksler, flammefordelerkranse og blus på kogefladen kan tages af for nemmere rengøring. Vask delene i varmt vand og med brug af et ikke slibende rengøringsmiddel, og sørg for at fjerne alle indtørrede madrester. Vent med at montere delene, indtil de er helt tørre.
- Rengør ofte yderenden af sikkerhedsanordningen* til slukning ved manglende flamme.
- Ovnen skal helst rengøres indvendigt efter hver brug, mens den stadig er lun. Brug koldt vand og et rengøringsmiddel og skyl og tør efter med en blød klud. Undgå brug af slibende midler.
- Ovndøren skal rengøres med en svamp og et ikke-slibende rengøringsmiddel og skal tørres efter med en blød klud. Undgå brug af ru og slibende materialer eller metalspartler, som kan ridse overfladen og medføre, at glasset revner.
- Tilbehøret kan vaskes af som alt andet normalt opvask, også i opvaskemaskinen.

Ovnens pakninger skal kontrolleres.

Gummilisterne omkring ovndøren skal kontrolleres jævnligt. Hvis de er ødelagte, bedes man henvende sig til det nærmeste servicecenter. Der henstilles til, at ovnen ikke anvendes før den er blevet repareret.

Udskiftning af lyspæren i ovnen.



Sådan udskiftes lyspæren i ovnen:

1. Fjern glaslåget ved hjælp af en skruetrækker.
2. Tag pæren ud, og udskift den med en af samme type: Effekt 15 W, fatning E 14.

Sæt glasdækslet på igen, og sørg for, at indsætte pakningen korrekt (*se figuren*).

Vedligeholdelse af gashanerne

Efter længere tids brug af apparatet kan det ske, at en hane i kontrolknapperne blokeres, eller at det er vanskeligt at dreje den. Såfremt dette sker, er det nødvendigt at udskifte hanen.

! Dette indgreb skal udføres af en autoriseret tekniker.

* Findes kun på nogle modeller.

DK

Automatisk rengøring FAST CLEAN

Programmet FAST CLEAN bringer temperaturen i ovnen op på 500° C og igangsætter pyrolyseprocessen, dvs. forkulningen af madresterne. Snavset brændes bogstavelig talt af. Under den automatiske rengøring kan overfladerne blive meget varme. Hold derfor børn på afstand. Man kan se partikler, der lyser op, gennem ovndørens rude. Det drejer sig om intern forbrænding, noget der er helt normalt, og som ikke medfører fare.

Inden aktivering af FAST CLEAN:

- Fjern de største madrester inden i ovnen med en fugtig svamp. Brug ikke rengøringsmidler.
- Tag alt tilbehør ud.
- Efterlad aldrig viskestykker eller grydelapper på håndtaget.
- Drej PROGRAMKNAPPEN på “0”.

! Hvis ovnen er for varm, kan det være at pyrolysen ikke går i gang. Vent på at ovnen køles ned.

! Programmet kan kun startes, når ovndøren er lukket.

For at starte FAST CLEAN-funktionen, skal man trykke og holde tasten nede i ca. 4 sekunder. Med knappen til TIDSINDSTILLING kan man vælge det ønskede rengøringsniveau med en forudindstillet varighed, som ikke kan ændres:
1. Økonomisk (ECO): Drej knappen mod “-”. Varighed 1 time.
2. Normal (NOR): Indledende niveau. Varighed 1 time og 30 minutter.
3. Intensiv (INT): Drej knappen mod “+”. Varighed 2 timer.
4. Tryk på tasten for at bekræfte.

På samme måde som ved normal tilberedning, kan man også med FAST CLEAN-funktionen programmere et afslutningstidspunkt for rengøringen (*se Programmering af afslutningstidspunkt for automatisk rengøring*).

Sikkerhedsanordninger

- Hvis ikonet på displayet lyser, betyder det, at ovndøren automatisk blokeres, så snart temperaturen når et vist niveau.
- Ikonet **STOP** angiver, at når der trykkes på tasten , er det muligt at annullere en rengøringscyklus.
- I tilfælde af uregelmæssigheder afbrydes strømforsyningen til varmeelementerne.
- Når ovndøren blokeres, er det ikke muligt at foretage ændringer i indstillingerne for varighed og afslutning.

Programmering af afslutningstidspunktet for automatisk rengøring

1. Tryk på tasten , indtil ikonet og de to første cifre på DISPLAYET blinker.
2. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod “+” eller “-” for at indstille timetallet.
3. Tryk igen på tasten , indtil ikonet og de to næste cifre på DISPLAYET blinker.
4. Drej knappen til TIDSINDSTILLING mod “+” og “-” for at indstille minuttallet.
5. Tryk igen på tasten for at bekræfte indstillingen.
6. Når tiden er gået, vises meddelelsen END på DISPLAYET, og der udsendes et lydsignal.
- Eksempel: Klokken er 9:00 og der vælges FAST CLEAN på økonomisk niveau og således en forudindstillet varighed på 1 time. Funktionen indstilles til at slutte klokken 12:30. Programmet starter automatisk kl. 11:30.

De tændte ikonere og viser, at der er foretaget en programmering. På DISPLAYET vises hhv. afslutningstidspunkt og varighed for FAST CLEAN-funktionen.

Efter den automatiske rengøring

Døren kan ikke åbnes før temperaturen i ovnen er tilpas lav. Herefter kan man se nogle aflejringer af hvidt pulver i bunden af ovnen og på siderne. De kan fjernes med en fugtig svamp, når ovnen er kold. Hvis man derimod ønsker at udnytte varmen til tilberedning, kan man også lade pulveret være og fjerne det bagefter. Pulveret er ikke farligt for madvarerne, der skal tilberedes.



Pas på:
Ovnen er udstyret med et fejlfindingssystem, der giver mulighed for automatisk at finde eventuelle fejlfunktioner. Disse vises på displayet med meddelelser som for eksempel: "F" efterfulgt af tal.
I sådanne tilfælde skal ovnen efterses af en tekniker.
! Ret aldrig henvendelse til ikke-autoriserede teknikere.

Oplys om:

- Fejlens art.
- Ovnens model (Mod.).
- Serienummer (S/N).

Disse sidste oplysninger findes på typeskiltet på apparatet.

10/2009 - 195067340.02
XEROX FABRIANO